

Hofkunde

Saustarke Einblicke

01/2019

Unser Ökostrom

Um in der Energieversorgung unseres Betriebs nachhaltig und unabhängiger zu sein, wird auf dem Stautenhof mit Hilfe von Photovoltaikanlagen Strom erzeugt.



Die neueste der mittlerweile fünf Anlagen befindet sich auf dem Dach des Rinderstalls und ist seit August 2018 in Betrieb. Sie hat eine Leistung von 100 kW/h Peak und erzeugt im Jahr rund 85.000 kWh Strom. Insgesamt haben unsere Photovoltaikanlagen 230 kW/h Peak und erzeugen gut 200.000 kWh im Jahr. Mit dieser Menge an erzeugter Energie könnte man rund 50 Einfamilienhäuser ein Jahr lang versorgen. Weiterhin im Einsatz ist seit fünf Jahren ein Blockheizkraftwerk von 20 kW. Dieses erzeugt sowohl Wärme als auch Strom (ca. 90.000 kWh Strom und 180.000 kWh Wärme). Das BHKW ist die ideale Ergänzung zu den Photovoltaikanlagen und den Wärmerückgewinnungen der Kälteanlagen. Am Effektivsten arbeiten unsere Photovoltaikanlagen und Wärmerückgewinnungen im Sommer. Bei hohem Wärmebedarf während der Wintermonate werden Wärme und Strom des BHKWs optimal genutzt. E-Bikefahrer können auf dem Stautenhof ihre Fahrräder aufladen und seit November 2018 stehen unseren Kunden vier Ladesäulen mit Platz für acht E-Autos zur Verfügung. Die Stationen befinden sich auf dem Parkplatz vor der Holzhalle und können von Dienstag bis Samstag von 7.00 bis 19.00 Uhr genutzt werden.

Für unsere Kunden bieten wir den Strom natürlich kostenlos an. Die Ladesäulen mit Typ2 Steckern beziehen Ökostrom aus unseren Photovoltaikanlagen und haben 22 kW Ladeleistung. Sollte die Sonne einmal nicht scheinen, nutzen wir selbstverständlich Ökostrom der Firma Lichtblick. Im Frühjahr 2017 haben wir uns entschieden, einen E-Golf als Betriebsfahrzeug anzuschaffen. Das Auto ist sehr beliebt, gerade bei Kurzstrecken und Überlandfahrten überzeugt es uns durch seine Spritzigkeit und die für uns ausreichende Reichweite. Auch in Zukunft wollen wir die Elektromobilität auf dem Hof und im Bereich der Landwirtschaft ausbauen, da wir davon überzeugt sind, dass bei einer umweltverträglichen Stromerzeugung dies der richtige Weg ist.

Um unseren Kunden weitere Informationen zu Ökostrom & Co. an die Hand zu geben, haben wir uns dazu entschieden, dieses Mal eine etwas andere Hofführung anzubieten.

Am 6. April 2019 von 9 bis 14 Uhr dreht sich auf dem Stautenhof alles um regenerative Energien und die E-Mobilität.

Auf dem Parkplatz an der Holzhalle steht Christoph Leiders gemeinsam mit unseren Partnern allen Kunden und Interessenten mit geballtem Fachwissen, Informationen und Erfahrungsberichten zur Verfügung:

- Das **Autohaus Tölke & Fischer**, unser Partner im Bereich E-Mobilität, präsentiert vor Ort verschiedene E-Modelle der Tölke & Fischer Gruppe
- **Andreas Brons**, Partner im Bereich Ladesäulenteknik stellt die unterschiedlichen Möglichkeiten, auch für Privathaushalte, vor.
- **HPV**, Anbieter für Photovoltaikanlagen liefert das Komplettpaket, von der Planung über die Installation bis hin zur Wartung.

- Jürgen Wingerath von **Zweirad Wingerath**, Spezialist auf dem Gebiet Elektrofahräder, stellt E-Bikes vor.

Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt. Wir werfen den Grill an und schenken Getränke aus.



Stautenhof
MEIN BIOHOF

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:

9:00 bis 18:30 Uhr

Samstag: 8:00 bis 14:00 Uhr

Montag: geschlossen

Kontakt:

info@stautenhof.de

www.stautenhof.de

Metzgerei:

Telefon: 02156/91 15 53

Fax: 02156/91 15 54

Bestellungen Metzgerei:

metzgerei@stautenhof.de

Telefon: 02156/91 15 53

Naturkostladen:

Telefon: 02156/10 93 83

Bistro/Bäckerei/

Tischreservierungen:

Telefon: 02156/91 15 55

Termine:

Hofführungen

Jeden ersten Samstag im Monat treffen wir uns am Pavillon vor dem Hofladen.

Termine und Schwerpunkte:

06.04.: Tag der E-Mobilität

04.05.: Rinder/Schafscheren

01.06.: Bienen

Unsere Felle

Halten im Winter warm und kühlen im Sommer.

Im Hofladen verkaufen wir die Felle unserer Lämmer und Rinder. Das Gerben von Fellen ist ein aufwendiges Handwerk, bei dem wir auf die Gerberei Theo Jüngst in Netphen-Eschenbach setzen. Das Familienunternehmen



in der dritten Generation führt die Tradition des alten Handwerks bereits seit 1897 fort. Hier steht die Überzeugung vom Wert natürlich hergestellter Fellprodukte im Vordergrund. „Kein synthetisches Material hat derart positive Auswirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden“, heißt es auf der Homepage der Gerberei. Die Handarbeit steht bei Theo Jüngst im Vordergrund, während andere Gerbereien viele Arbeitsschritte längst maschinell ausführen. Denn nur so kann jedes Fell mit größter Sorgfalt behandelt werden und die hohe Qualität erreichen. Nach dem Schlachten werden die Felle abgezogen, zurecht geschnitten und eingesalzen. Dies verhindert die Verwesung (wenn noch Fleischreste am Fell hängen) und dient zur Konservierung/Haltbarmachung. Gesamteilt übergeben wir die Felle an Theo Jüngst. Dort werden die Felle zuerst in großen Holzfässern gewaschen. So wird nicht nur die Wolle gereinigt, sondern auch das Leder bewässert, was das anschließende Entfleischen ermöglicht. Fleisch, sowie noch anhaftendes Unterhautbindegewebe muss mechanisch entfernt werden, damit der Gerbstoff in das Leder eindringen kann. Bei Theo Jüngst wird dieser Arbeitsschritt in Handarbeit am Gerberbaum durchgeführt. Die Felle

werden in großen Holzfässern gegerbt. Die Gerbstoffe, die hier tatsächlich rein pflanzlicher Natur sind, durchdringen das Leder und machen es haltbar. Um eine gleichmäßige Gerbung zu erreichen dreht sich die Gerbetrommel aus Holz, in der die Felle zwei Tage bleiben, langsam. Wenn die Felle nach der Gerbung in der Haspel gespült wurden, werden sie zum Trocknen aufgehängt. Dies dauert wenige Tage und das Leder zieht sich während des Trocknens zusammen. Damit die Felle ihre ursprüngliche Form und Größe zurückerhalten und das Leder wieder weich wird, werden die getrockneten Felle mit der Lederseite auf eine schnell rotierende Trommel gepresst. Dieser Vorgang nennt sich Stollen. Zur optischen Verschönerung des Leders und zur Entfernung noch vorhandener Reste des Unterhautbindegewebes wird das Leder der Felle nun geschliffen. Erst aufgekämmt und ausgebürstet sehen die Felle richtig flauschig aus. Im Anschluss werden die Felle so zugeschnitten, dass die natürliche Fellform erhalten bleibt. Die Haarlänge wird, je nach Kundenwunsch, durch das Scheren in der Länge angepasst. Durch das darauffolgende Bügeln bekommen die Felle ihren besonderen Glanz und lose Haare werden entfernt. Kuhfelle werden zum Schluss zusätzlich mit einer Falzmaschine bearbeitet. Unsere Felle sind jetzt abholbereit und wandern direkt in den Hofladen.

Die Vorzüge von Schaf- und Lammfellen

Wolle ist von Natur aus hygienisch und leicht zu pflegen. Hinzu kommt, dass die von Theo Jüngst gegerbten Schaf- und Lammfelle in der Maschine waschbar sind. Durch das aufwendige Herstellungsverfahren wird eine Waschbarkeit bis 30°C garantiert.

Hautfreundlich & atmungsaktiv

Die Grundsubstanz von Schaffellen ähnelt der menschlichen Haut. Von daher sind die Felle atmungsaktiv und helfen bei Hautproblemen und Entzündungen.

Temperatur regulierend

Im Winter spenden die Felle wohlige Wärme, im Sommer sind sie kühlend – diese Eigenschaft macht unsere Schaffelle zur optimalen Schlafunterlage. Die Wärme regt die Durchblutung der Haut an und fördert die Entspannung. Deshalb werden Schaffelle auch von Ärzten empfohlen: sie können Gelenk- und Rückenschmerzen lindern, sowie bei Rheuma, Gicht und Ischias helfen.



Schmutzabweisend

Wie alle Naturfelle besitzen die Schaffelle eine Selbstreinigungskraft an frischer Luft und sind unempfindlich gegen Verschmutzung.

Antistatisch

Naturfelle ermöglichen einen ungehinderten Ladungsaustausch zwischen Körper und Umwelt. So verhindern sie unangenehme statische Aufladung. Gerade die Lammfelle haben eine temperaturregulierende Wirkung und somit ist das Naturprodukt als Unterlage für das Baby oder als Einlage für den Kinderwagen sehr beliebt. Unsere Schaf- und Lammfelle sind pflegeleicht, atmungsaktiv, voll waschbar und hygienisch. Durch die spezielle Gerbung ist das Waschen der Felle bei einer Wassertemperatur bis 30°C problemlos möglich – am besten mit phosphat- und alkalifreien Waschmitteln. Im feuchten Zustand müssen die Felle immer wieder in Form gezogen werden und sollten weder auf der Heizung noch in praller Sonne getrocknet werden.

Osterbasteln

Da die Resonanz im vergangenen Jahr so gut war, möchten wir auch in diesem Jahr an den beiden Montagen vor Ostern (8. und 15. April) um 15.00 Uhr zum Kinder-Oster-Basteln einladen. Wichtig ist, dass die Kinder schon alt genug sind, um mit Schere und Kleber umzugehen oder die kleineren Kinder eine Begleitperson zur Hilfe mitbringen. **Anmeldungen bitte mit Terminwunsch, Namen und Alter unter pr@stautenhof.de oder im Hofladen an der Kasse.**

Besuchen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.





Kochen mit Anika & Niko

Hähnchenschenkel in Honig-Knoblauch Marinade mit Oregano-Zitronen-Kartoffelschiffchen und Auberginengemüse

Für 2 Personen

2	Hähnchenschenkel
300 g	Kartoffeln (hier Laura)
5 EL	Olivenöl
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Oregano (nach Möglichkeit griechischen)
	Saft einer Bio-Zitrone/-plus Abrieb

Marinade

2 TL	Honig
4 TL	Sojasauce
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronenessig

Auberginengedöns

ca. 1 kg	mittelgroße Auberginen
2	mittelgroße Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Dill
1 Dose	Tomatenstücke
200 ml	Olivenöl
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade Honig mit Sojasauce und Zitronenessig glatt- und die fein gewürfelte Knoblauchzehe unterrühren. Die Hähnchenschenkel marinieren und im besten Fall eine Stunde in der Marinade ziehen lassen.

Beschäftigen wir uns in der Zwischenzeit mit einer Glaubensfrage: Kartoffeln schälen oder nicht? Anika schält (Ofen-)kartoffeln eigentlich nie, da die Vitamine bekanntlich unter der Schale sitzen und sie außerdem zu faul ist. Niko tendiert bei der hier verwendeten Laura zum Schälen, da ihm die Schale zu fest ist. Wer kocht gewinnt, also werden die Kartoffeln für die Oregano-Zitronen-Schiffchen geschält. Und geviertelt. Die Kartoffelviertel in einer Auflaufform mit



Olivenöl, dem Saft und dem Abrieb einer Biozitrone, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und getrocknetem Oregano vermengen. Unser Metzger besteht darauf, den griechischen Oregano zu verwenden, da das Aroma ein ganz besonderes ist.



Die marinierten Hähnchenschenkel auf die Kartoffeln legen und die Auflauf-

form für 50 Minuten bei 150°C in den Backofen geben. Für weitere 10 Minuten die Temperatur auf 200°C erhöhen.

Während Hähnchen und Kartoffeln im Ofen garen, widmen wir uns der Beilage. Die Auberginen grob würfeln, Zwiebeln in feine Streifen oder Würfel



schneiden und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Kräuter hacken (bitte auch die Stiele verwenden und nicht wegwerfen).

Olivenöl (ja, die 200 ml sind richtig, sonst bekommen wir nicht die gewünschte Konsistenz) in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten. Die gestückelten Tomaten unterrühren und die Temperatur reduzieren. Die Auberginen und gehackten Kräuter (eine Handvoll für die Deko zur Seite legen) hinzugeben.

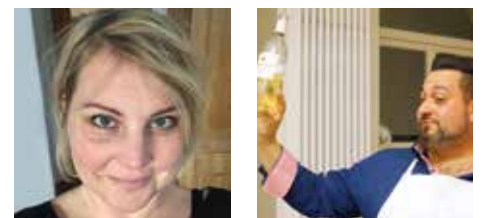


Mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer ordentlichen Prise Salz (bitte hier nicht sparen) würzen und das Ganze bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten leise köcheln lassen.

Die Hähnchenschenkel mit Oregano-Zitronen-Schiffchen und dem Auberginengemüse anrichten. Ein wenig Kräuter drüberstreuen und servieren.

Wer es lieber vegetarisch mag, kann das Auberginengemüse, das bei uns als Auberginengedöns bekannt ist, auch mit gebackenem Feta oder auf Röstbrot genießen

Guten Appetit wünschen *Anika & Niko*



Eier färben mit Naturfarben



Mit der Hilfe von Gewürzen, Gemüse und Kräutern lassen sich auch beim Ostereierfärben hübsche Ergebnisse erzielen. Bei der Verwendung von weißen Eiern werden die Farben zwar leuchtender, aber auch mit unseren braunen Eiern, können sich die Ergebnisse durchaus sehen lassen.

Goldgelbe Ostereier mit Kurkuma

Zehn Gramm gemahlene Kurkumawurzel/Kurkumapulver in einen halben Liter Wasser geben und etwa zehn Minuten lang kochen lassen.

Goldbraune Ostereier mit Zwiebelschalen

Mindestens eine Handvoll alte Zwiebelschalen in einem halben Liter Wasser gut zwanzig Minuten lang kochen lassen.

Orangegelbe Ostereier mit Möhren

250 Gramm klein geschnittene Möhren in einem Liter Wasser 45 Minuten köcheln lassen.

Rote Ostereier mit Roter Bete

Vier Knollen Rote Bete schälen und inklusive Schale 45 Minuten lang zugedeckt in einem Liter Wasser köcheln lassen.

Grüne Eier mit Spinat oder Petersilie

Gut 300 Gramm Gemüse/Kräuter mit Wasser bedecken und 45 Minuten köcheln lassen.

Braune Ostereier mit Kaffee

50 Gramm Kaffeepulver in zwei Litern Wasser 30 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb oder Tuch abseihen.

Die Eier im jeweiligen Sud zehn Minuten kochen. Je nachdem wie gut die Farbe angenommen wird oder um einen kräftigeren Farbton zu erreichen, kann man die Eier länger im erkalten Farbbad lassen.



Werde Ackerheld!

Auch in diesem Jahr bieten die Ackerhelden auf dem Gelände des Stautenhofs die Möglichkeit, einen biozertifizierten Gemüsegarten zu mieten.



Die Saison beginnt Anfang Mai und dauert bis zum 30. November. Der 40 qm (2x20m) große Garten wird professionell vorbereitet und mit über 150 Bio-Jungpflanzen vorbepflanzt. Unter anderem mit gelben und roten Kartoffeln, gelben und roten Zwiebeln, weißem und blauem Kohlrabi, Fenchel, Sellerie, Rote Bete, Schnittlauch, Petersilie, Ringelblumen, grünem und rotem

Salat, Mangold, Spinat, Kornblumen, Rosenkohl, Wirsing und mehr ... Gartengeräte und Gießwasser stehen vor Ort zur Verfügung. Zudem wird Rundum-Beratung vor Ort, per Telefon und E-Mail geboten, darüber hinaus gibt es regelmäßig Newsletter und Heldeninfos, die „Gebrauchsanweisung“ für den Gemüsegarten. Nach einer Kundenumfrage beträgt die durchschnittliche Arbeitszeit pro Woche 2,1 Stunden. Dafür bekommen Sie über sechs Monate lang erntefrisches, saisonales Biogemüse aus dem eigenen Garten. Noch sind einige wenige Parzellen frei.



Mehr Infos finden Sie auf www.ackerhelden.de/mietgarten/willich

Ganz schön platt!

Was ist ein studierter Bauer? – Ein Ackerdemiker“

Ausblick:

Lesen Sie in der Sommerausgabe: Was summt denn hier? Die Bienen vom Stautenhof

Ziemlich wilde Viecher. Wie leben unsere Rinder in der Eifel?

Wie sieht der Arbeitstag einer Konditorin aus? Ein Blick hinter die Kulissen

Du Ackerheld – die Mietgärten auf dem Stautenhof

Impressum:

Herausgeber:

Stautenhof
Darderhöfe 1, 47877 Willich
www.stautenhof.de

Fotos: Anika Launert, privat

Texte: Stautenhof

Gestaltung: die-druckberatung.de
500 Exemplare

Druck auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit der Euroblume