

Hofkunde

Saustarke Einblicke

02/2018

Ein Blick in die Backstube

Was andere Leute nachts machen.

Freitagabend 23.00 Uhr. Normalerweise liege ich auf der Couch oder im Bett, schaue noch mit einem Auge die NDR Talkshow oder bin bereits auf dem Weg ins Reich der Träume. Nicht so heute. Die Nacht ist mild und sternenklar, als ich die Backstube des Stautenhofs betrete und die Bäcker Markus und Ferdi begrüße. Mit den beiden werde ich die heutige Nacht in der Bäckerei verbringen und ihnen bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.

In unserer Hofbäckerei werden rund 28 Tonnen Mehl, von denen ein Teil aus eigenem Anbau stammen, zu Brot, Brötchen, Gebäck und Kuchen verarbeitet.

Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Dinkelvollkorn-, Kamut- und Einkornmehl, Dinkel- und Roggenschrot werden geliefert. Roggenschrot fein, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl werden in der eigenen Mühle gemahlen.

Viele Brote bestehen jeweils zur Hälfte aus unseren eigenen und aus Auszugsmehlen. Sonnenblumenkernbrot, Taigabrot, Paderborner, Roggenkorn und Schwarzbrot werden aus unserem Getreide hergestellt.

Rund 55 verschiedene Brote werden in der Hofbäckerei des Stautenhofs in Handarbeit hergestellt. Fragt man im Bistro, welches das beliebteste Brot ist, tönt es gleich laut aus allen Ecken: Das Chia-Dinkelbrot! Gefolgt vom Stautenhofbrot und dem Dinkelvollkornbrot. Damit aber noch nicht genug. In der Brötchentheke findet der Kunde um die 30 Brötchensorten.

Markus, der nach über sieben Jahren schon zum Inventar der Backstube



gehört und Ferdi sind bereits fleißig. Sie haben die Saaten, die in der Nacht verarbeitet werden sollen, mit heißem Wasser übergossen, damit diese quellen können. Sie stellen die ersten Teige her, um Brote daraus zu formen. Zuerst Baguette und Fladenbrot, danach die Brötchen, die mindestens zwei Stunden gären müssen, bevor sie abgebacken werden.

Unser Häussler Holzbackofen wird am späten Nachmittag von einem Mitarbeiter aus der Landwirtschaft mit gut 75 kg Holz befüllt und angeheizt.

Das Feuer ist komplett runtergebrannt und im Inneren des Ofens herrschen Temperaturen von 400 bis 500 °C, als Markus gegen Zwölf den Ofen von der Asche befreit. Jetzt kann es losgehen.

Zuerst werden die Brote gebacken, die eine hohe Temperatur benötigen. Angefangen mit den Roggenbroten über Roggenmischbrote und die Vollkornbrote (quasi von dunkel nach hell). Gegen Morgen, wenn der Ofen immer noch eine Temperatur von 200°C hat, werden die helleren Brote gebacken. Das Backen im Holzofen gibt dem Brot ein ganz besonderes Aroma und das Brot bleibt länger frisch.



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:

9:00 bis 18:30

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:

Höfführungen: Jeden ersten Samstag im Monat treffen wir uns um 11 Uhr am Pavillon vor dem Hofladen.

Termine und Schwerpunkte:

29.09.: Weißwurstherstellung

03.11.: Unsere Hähnchen

01.12.: Einblick in die Backstube

Leckere Reibekuchen und kleine Aktionen an den ersten drei Adventssamstagen.

Während die Brote im Ofen gebacken werden, kümmern sich die Bäcker um Plunderteilchen und Croissants. Außerdem werden im Konditorenbereich diverse Kuchen wie Käsekuchen und Streuselkuchen für den folgenden Tag hergestellt.

Die Restwärme des Holzofens wird übrigens in den Schweinestall umgeleitet und dort als Fußbodenheizung für die Ferkel genutzt.

Während ich gegen zwei Uhr nachts das erste Mal zur Kaffeetasse greife – die Müdigkeit macht sich langsam bemerkbar – erfahre ich, dass die Bäcker anfangs im Keller des Wohnhauses gearbeitet haben und die Bäckerei mit Holzbackofen im Innenhof, so wie Sie diese heute kennen, Ende 2013 in Betrieb genommen wurde.

Bei einem Italienurlaub entdeckte Familie Leiders, dass es dort üblich ist, Backwaren über eine Waage zu verkaufen. In der industriellen Herstellung ist es kein Problem, Brote und Brötchen genau nach Gewicht zu produzieren.

Unsere Backwaren werden hingegen alle in Handarbeit gefertigt und so sind Gewichtsschwankungen nicht zu vermeiden. **Um unseren Kunden eine faire Gewichtsermittlung bieten zu können, werden unsere Backwaren seit Juni 2016 also über eine Waage verkauft.**

Den Sauerteig, den wir für die Herstellung unserer Brote verwenden, setzen wir selber an. Der Sauerteig muss 16 Stunden reifen, bevor er den anderem Teig zugefügt werden kann. Alle zwei Tage wird neuer Sauerteig mit 10% Anstellgut, dem vormals hergestelltem Sauerteig, produziert. Im Sauerteig sind Milchsäurebakterien und Hefen enthalten. Der Sauerteig dient als Triebmittel und wird als Lockerung zugefügt. Zudem verbessert er Aroma, Geschmack und Haltbarkeit der Brote. Roggenteig ist ohne Sauerteigzugabe nicht backfähig.

Ich würde lügen, würde ich behaupten, dass die Zeit in der Backstube wie im Fluge vergangen ist. Aber während Markus und Ferdi Teigplatten wälzen, zurecht schneiden, in Croissants verwandeln oder zu Knusperstangen drehen, kann ich mir einen guten Ein-



druck der Arbeit der beiden machen und nehme viel Wissenswertes mit. Wenn dann auch das letzte Teilchen gebacken und verziert ist, machen die Bäcker allerdings noch keinen Feierabend. Erst muss die Backstube wieder auf Vordermann gebracht werden.

Als ich die Backstube müde, aber nach frischem Brot duftend verlasse, geht es auf 6:00 Uhr zu und hinter den Feldern färbt die aufgehende Sonne den Horizont in ein zartes gelb-orange. *Anika*

stehenden Kapazitäten die Nachfrage an Eiern auf Dauer nicht stillen und die Frage stand im Raum, ob es Sinn mache, einen weiteren Stall zu kaufen oder die gesamte Hennenhaltung nicht gleich auf größere Stalleinheiten umzustellen.



Schließlich haben wir uns dazu entschlossen, die Hennen künftig in Ställen zu halten, die Platz für 800 Tiere bieten. Durch die neuen Mobilställe haben wir die Ausnutzung der Ackerflächen optimiert, mehr Übersicht im Management gewonnen und viel schwere

Handarbeit gespart. Dadurch haben wir die Möglichkeit, mehr Zeit in die Betreuung der Hühner zu investieren.

Die Junghennen werden auf dem Betrieb Jens Bodden in Goch aufgezogen und 18 Wochen nach dem Schlüpfen zu uns gebracht. Nach der 20. Lebenswoche werden die jungen Hennen geschlechtsreif und fangen langsam an, Eier zu legen. Die Hennen legen etwa 18 Monate lang Eier, so dass die Althennen am Ende rund 2 Jahre alt sind. Im Anschluss werden die Hennen in der hofeigenen Metzgerei geschlachtet und als Suppenhühner im Hofladen vermarktet.

Die ganze Zeit über wird die Herde von 10 Hähnen begleitet und beschützt.

Das Futter für die Tiere besteht zu 60% aus Getreide wie Weizen, Gerste, Mais und Erbsen von unserem Betrieb oder Kooperationsbetrieben. Die übrigen 40% kommen als Eiweißergänzer von der Futtermühle Meyerhof zu Bakum. Das Mahlen und Mischen des Futters findet auf dem Hof statt.

Das Gesamtkonzept der Legehennenhaltung auf dem Stautenhof bietet den Tieren ein gesundes, ausgewogenes und artgerechtes Leben, welches sich in guter Leistung und ansprechendem, vitalem Erscheinungsbild der Herden auswirkt. *Waldemar*

Unser Rezeptvorschlag für den Herbst:

Herbstlicher Schweinebraten mit Kürbis und Paprika

Für 4 Personen

1 kg	1 kg Schweinebraten aus der Nuss
700 g	700g Butternut-Kürbis
1 1/3 Stück	Rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
1 1/3 Stück	Rote Paprikaschoten, in 5 cm große Stücke geschnitten
1 1/3 EL	Olivenöl
2/3 TL	Salz
2/3 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
2/3 TL	gemahlener Ingwer
1/3 TL	gemahlener Piment
1/3 TL	gemahlene Nelke
1/3 TL	gemahlener Zimt
333 ml	Apfelwein (Cidre)

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbis und Paprika in ca. 5 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln in Spalten schneiden und alles in einem großen Bräter geben. Mit dem Öl beträufeln und mit je der Hälfte des Salzes und des schwarzen Pfeffers bestreuen und gut durchmischen.
- In einer kleinen Schüssel Ingwer, Piment, Nelke, Zimt, das restliche Salz und den Pfeffer mischen. Die Hälfte dieser Gewürzmischung beiseite stellen.
- Den Schweinebraten aus der Nuss mit der anderen Hälfte der Gewürzmischung rund herum einreiben und über dem Gemüse in den Bräter legen. Fleisch und Gemüse etwa 1 Stunde im Ofen garen, bis der Braten eine Kerntemperatur von 68 °C hat.
- Inzwischen den Cidre in einen Topf geben und die restliche Gewürzmischung dazu eben. Auf hoher Stufe aufkochen, dann auf kleinerer Stufe ca. 40 Minuten ein reduzieren. Beim Servieren als Soße über den Braten gießen.

Das Gemüse und Salzkartoffeln als Beilage zum Schweinebraten reichen.



Guten Appetit!

Die Geschichte der Weißwurst

Es gibt viele Geschichten rund um die Weißwurst; wie sie entstand, wird wohl für immer ein Geheimnis sein. Die wahrscheinlichste, aber nicht Romantischste, ist folgende: Die Weißwurst ist eine Weiterentwicklung der Kalbsbratwurst durch viele verschiedene Metzger aus der Alpenregion. Im 19. Jahrhundert nahm die Schweinehaltung in Bayern zu und die Metzger mussten sich neue Rezepturen für die zunehmende Menge an Schweinefleisch

überlegen. So wurde hier und da ein wenig experimentiert und schließlich kam der Schweinerückenspeck zur Kalbsbratwurst hinzu. Im Laufe der Zeit versuchte man die Kalbsbratwurst immer weiter zu perfektionieren und so wurde mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern versucht den Geschmack zu verfeinern. Im Laufe der Zeit wurde so eine Wurst entwickelt die heute jeder als Weißwurst oder besser noch Weißwurst kennt.

Heute besteht eine Weißwurst zum größten Teil oder ausschließlich aus **Schweinefleisch** und als wichtigstes Gewürz hat sich **Petersilie** etabliert. **Pfeffer, Muskat, Ingwer und Zitrone** sind nicht unerheblich am einzigartigen Geschmack beteiligt.

Gut durch den Herbst

Wintergemüse und Hühnersuppe kräftigen das Immunsystem

Das Wintergemüse aus heimischen Gefilden steckt voller wichtiger Vitamine. Kurze Transportwege gewährleisten, dass Grünkohl, Wirsing und Möhren auch dann noch reichlich Vitalstoffe enthalten, wenn sie zu Hause auf den Tisch kommen.

Der Klassiker in der Erkältungsküche ist die Hühnersuppe. Die Kraftbrühe mit Suppenhuhn, blanchiertem Gemüse oder Nudeln enthält Zink und Kalzium, die das Immunsystem stärken, sowie den Eiweißstoff Cystein, der Entzündungen hemmt und Viren abwehrt.

Abonnieren Sie unseren wöchentlichen Newsletter und erhalten Sie aktuelle Informationen, unsere Angebote und die Bistro-Mittagskarte.

Besuchen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.



Bis Ende Oktober bieten wir ihnen eine leckere Weißwurst zum Zuzeln an. *Michael*

Kartoffel

Die dolle Knolle

Die Kartoffelernte auf den Feldern des Stautenhofs wäre für dieses Jahr am 31. August durch gewesen. Zwei Reihen Kartoffeln blieben allerdings stehen. So wie an jedem ersten Septemberwochenende fand auch in diesem Jahr die Hofführung zum Thema „Kartoffelroden“ statt. So beendeten wir die Kartoffelernte bei schönstem Wetter gemeinsam mit einigen interessierten Besuchern der Führung.

Nach der Kartoffel ist vor der Kartoffel. Im Anschluss an die letzte Ernte starten wir jetzt mit der Anbauplanung für das kommende Jahr. Zunächst säen wir auf den Feldern Ölrettich als Zwischenfrucht aus. Dieser sorgt für die idealen Pflanzbedingungen der Kartoffel.

Da wir (und unsere Kunden) momentan mit unseren Kartoffeln sehr zufrieden sind, bleiben wir unseren aktuellen Sorten treu.

Allians – festkochend, leicht süßlich und fein, sehr gelb im Fleisch, länglich

Glorietta – sehr festkochend und aromatisch, sehr gelbfleischig, länglich

Gunda – mehlig, aromatisch, sehr gelbfleischig

Laura – vorw. festkochend, einfach lecker und cremig im Geschmack, sehr gelbfleischig, rund bis oval, rote Schale

Otolia – vorwiegend festkochend, schöne runde Kartoffel mit gleichmäßiger Größe

Im Februar beginnt der Anbau der Kartoffel mit dem Aufsetzen des Pflanzgutes zum Vorkeimen. Dazu werden die Pflanzkartoffeln in lichtdurchlässigen Pflanzkisten gelagert. Dadurch, dass die Kartoffel beim Pflanzen wächst, läuft die Pflanze schneller auf, was wiederum Vorsprung gegenüber der Phytophthora (Kraut- und Knollenfäule) verschafft. Beim Vorkeimen bekommen die Kartoffeln Licht und Wärme. Das Anwärmen bringt die Kartoffeln in Keimstimmung. Wenn die ersten Keime sprießen, werden die Kartoffeln – mit Hilfe von Lampen – im Kühlhaus belichtet, wenn es keinen Frost mehr gibt, draußen mit Tageslicht. Durch die Belichtung bilden die Knollen Chlorophyll und Solanin, das die Kartoffeln robust und widerstandsfähig macht. Solanin



macht die empfindliche Mutterknolle giftig für Schädlinge. Im Ökolandbau ist das Vorkeimen die wichtigste Maßnahme zur Gesunderhaltung der Kartoffel. Zur gleichen Zeit mulchen oder walzen wir den Ölrettich und bringen Mist zur Nährstoffversorgung unserer Kartoffeln aus.

Nach der Bodenbearbeitung wird die Frühkartoffel Glorietta Anfang März gepflanzt, die späten Sorten folgen bis Mitte April. Damit sich der Boden rund um die Frühkartoffel erwärmt, wächst diese unter Vlies, so dass die Kartoffel auch vor Kälte geschützt ist.

Um Unkraut zu bekämpfen, häufeln, striegeln und walzen wir die Kartoffelfelder in regelmäßigen Abständen bis die Pflanzen aufgelaufen sind, d.h. das Grün aus den Dämmen wächst. Mit dem Abmulchen der Kartoffeln zur richtigen Zeit wird die Reifezeit bestimmt. Am Anfang deckt die Kartoffelpflanze Wasser- und Nährstoffbedarf noch aus der Knolle. Nach der Wurzelbildung ist hier eine kontinuierliche Wasserversorgung notwendig.

In der Regel beginnt die Frühkartoffelernte der Glorietta Anfang Juni. Ab Ende August werden die Lagerkartoffeln Allians, Gunda, Laura und Otolia gerodet und eingelagert.

Die Kartoffeln werden bei 5 °C gekühlt gelagert und werden nicht gegen Keime behandelt. Im März kann es vorkommen, dass bei den Kartoffeln die ersten Frühlingsgefühle erwachen und sie trotz Kühlen zu keimen beginnen. Dies ist allerdings nicht schädlich.

Seit vielen Jahren führt die Landwirtschaftskammer einen Kartoffelversuch auf unseren Flächen durch. Dieser Sortenversuch ist für uns sehr interessant, um neue Kartoffeln für unseren Betrieb zu entdecken. Neben der Kartoffelgesundheit und dem Ertrag der Kartoffeln spielt der Geschmack der Kartoffeln eine wichtige Rolle.

Um die leckerste Kartoffelsorte zu ermitteln, führen wir mit der Landwirtschaftskammer Anfang des Jahres – die Kartoffel gewinnt nach einiger

Lagerzeit an Geschmack – ein Kartoffeltestessen durch, zu dem auch unsere Kunden eingeladen sind. Während der Verkostung von 20 Kartoffelsorten berichtet ein Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer viel Wissenswertes über die Arbeit des ökologischen Kartoffelanbaus.

Durch das Kartoffeltestessen haben wir die Möglichkeit, immer wieder neue und interessante Kartoffelsorten für den Hofladen zu entdecken. *Christoph*



Ganz schön platt!

Sagt die Kartoffel zum Chip: „Du bist aber dünn.“

Ausblick:

Vor Weihnachten wird es die dritte Ausgabe der Hofkunde geben. Freuen Sie sich auf Infos und Rezepte rund um das Fest und den Jahreswechsel.

Impressum:

Herausgeber:

Stautenhof
Darderhöfe 1, 47877 Willch
www.stautenhof.de

Fotos: Anika Launert, fotolia.de

Texte: Stautenhof

Satz: die-druckberatung.de

500 Exemplare

Druck auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit der Euroblume