

Hofkunde

Saustarke Einblicke

01/2018

Herzlich Willkommen zur ersten Ausgabe unserer Hofkunde. Mit unserem **neuen Kundenmagazin** möchten wir Sie viermal pro Jahr über die Entwicklung auf unserem Hof, aktuellen Themen, Rezepten und Anekdoten unterhalten. Wir sehen unsere Kundenzeitschrift als

ergänzendes Medium zu unserem wöchentlichen Newsletter, der Sie immer brandaktuell mit Infos und Angeboten versorgt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres neuen Formats und freuen uns auf Ihre Rückmeldungen.

Ihre Familie Leiders



Allegro & Suleiman

Ziemlich beste Freunde

Wenn Haflingerwallach Allegro und Schafbock Suleiman gemeinsam über die Weide toben, zaubert der Anblick der beiden den Besuchern des Stautenhofs nicht selten ein Lächeln ins Gesicht.

Die ungewöhnliche Freundschaft hält nun schon über zweieinhalb Jahre. Sobald die beiden Haflinger Nena und Allegro die Weide betreten, auf der auch die Schafe grasen, trennt sich der hübsche Schafbock mit den Riesenschlappohren von seinen Kollegen, um seinen Freund Allegro zu begrüßen. Er stupst den Wallach an und schubbelt sich an seinen Beinen. Allegro prustet Suleiman in die Wolle, bevor es Seite an Seite zum Grasen geht.

So ein Herz und eine Seele waren die beiden bei ihrer ersten Begegnung nicht gerade. Auf der Weide, die Haflinger und Schafe sich teilen, wird Heu zugefüttert, das der junge Schafbock gleich ganz selbstbewusst für sich beanspruchte. Das sah der, auf dem Stautenhof geborene Wallach gar nicht gerne, pochte auf sein Geburtsrecht und schnappte nach dem Bock. Die anfänglichen Streitereien, die offensichtlich nie wirklich



ernst waren, wandelten sich im Laufe der Zeit in eine Spielerei. Nach einer Jagd quer über die Weide, grasen die beiden völlig friedlich Seite an Seite. Die Freundschaft zu Allegro rettete Suleiman, der seinen Namen von einem Stautenhof Mitarbeiter bekam, sprichwörtlich sein Fell.

Der Schafbock kam ursprünglich von einem befreundeten Bio-Landwirt auf den Stautenhof und sollte geschlachtet werden. Doch nachdem die beiden Tiere sich angefreundet hatten, mochte niemand diese einzigartige Freundschaft trennen. Geht es für den Wallach zum Ausritt oder abends in den Stall, begleitet Suleiman diesen bis ans Tor. Die Nächte verbringen die beiden völlig entspannt getrennt voneinander. Und so begrüßt der Schafbock, der auch nachts auf der Weide bleibt, weiterhin jeden Tag aufs Neue seinen großen Freund und die beiden erfreuen Mitarbeiter und Kunden des Stautenhofs gleichermaßen. *Anika*

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:

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

Termine und Schwerpunkte:

07.04: Hühner

05.05: Rinder

02.06: Schafschur

07.07: Bienen

04.08: Gemüse

01.09: Kartoffelroden

Unser Osterrezept für Sie:

Heubraten vom Lamm mit Rosmarinschmörkes

Für 4 Personen

1 kg	Lammrollbraten aus der Schulter
16 g	Steinsalz
2 g	Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen
5 g	Thymian, getrocknet
5 g	Rosmarin, getrocknet
100 ml	Olivenöl
1 TL	mittelscharfer Senf
200 g	frisches Heu*
1 kg	Drillinge



* Das Heu gibt dem Braten ein unverwechselbares Aroma. Wenn Sie kein Heu zur Hand haben, fragen Sie uns beim Kauf Ihres Bratens danach.



Zubereitung:

- Den Lammrollbraten von allen Seiten scharf anbraten.
- Einen Bräter am Boden mit Heu auslegen.
- Die Knoblauchzehen mit etwas Salz fein reiben. Olivenöl, Senf, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Den Lammbraten von allen Seiten gut mit der Marinade einreiben.
- Den marinierten Lammrollbraten in den Bräter legen und mit der restlichen Marinade übergießen. Anschließend mit Heu abdecken. Den Deckel auf den Bräter geben. Dabei ist darauf zu achten, dass kein Heu aus dem Bräter herauschaut (Brandgefahr!).
- Im vorgeheizten Backofen (180 °C) 1,5 Std. garen.

- In der Zwischenzeit die Drillinge in Salzwasser kochen und anschließend trocknen lassen.
- Olivenöl in eine Pfanne geben und leicht erhitzen, die Drillinge dazu geben und mit Pfeffer und Rosmarin würzen. Nach fünf Minuten die Drillinge einmal schwenken und für weitere fünf Minuten braten.
- Den Lammbraten aus dem Backofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.
- Jetzt kann der Lammrollbraten in Scheiben aufgeschnitten und zusammen mit den Rosmarinschmörkes serviert werden.

Guten Appetit!

Teilstücke vom Lamm. Was nutzen wir wofür?

Lammkeule, mit oder ohne Knochen:	der klassische Lammbraten, gut abgehangen auch als Steaks für den Grill
Lammschulter mit Knochen:	leicht durchwachsener Braten, aromatischer als Filet oder Rücken
Lammschulter ohne Knochen:	klassisch als Rollbraten, zart und saftig
Lammstelzen:	die Haxen der Lämmer, leicht von Fett durchzogen, saftig und aromatisch
Lammlachs:	Lammrücken ohne Knochen, zum Kurzbraten oder für den Grill
Lammfilet:	kleines Steak für die Pfanne oder auf dem Grill
Lammkotelett:	Lammrücken, als Kotelett geschnitten
Lammcarree:	Lammrücken mit längerem Rippenknochen, als Braten oder Steak
Lammkrone:	Lammrücken mit längeren Rippenknochen, rund gebunden wie eine Krone, als Braten für besondere Anlässe

Lammfleisch zu Ostern

Warum essen viele Menschen zu Ostern gerne Lamm? Und woher kommt die Tradition?

Lämmer waren lange Zeit ein beliebtes Opfertier verschiedener Religionen, so auch in der jüdischen. Als Jesus der Überlieferung nach in Jerusalem gekreuzigt wurde und auferstand, fand gerade das jüdische Pessach-Fest statt. Das Pessach-Fest erinnert die Juden an die Zeit, als der Pharao sie nicht aus Ägypten ziehen lassen wollte und Gott zehn Plagen über Ägypten sandte. Die zehnte Plage war die Tötung des Erstgeborenen. Damit die Israeliten verschont blieben, gab ihnen Gott auf, ein Lamm zu schlachten, es zuzubereiten und anschließend zu verzehren. Das Blut des Lammes sollte an den Türpfosten der Häuser angebracht werden, damit der Todesengel wusste, wen er nicht heimsuchen sollte.

Die katholische Kirche hat von Beginn an Christus als das „Lamm Gottes“ bezeichnet und mit dem Opferlamm in Verbindung gebracht. Im Johannesevangelium heißt es: „seht das Lamm Gottes, das hinweg nimmt die Sünden der Welt“. Es lag daher sehr nahe, zu Ostern ein Lamm als Symbol zuzubereiten. Nach der Fastenzeit ist es wieder erlaubt, Fleisch zu verzehren. So wurde das Osterlamm zum Symbol für die Auferstehung Jesu Christi und wird in der christlichen Kunst oft mit der Siegesfahne dargestellt.



Das Lamm mit Siegesfahne ist auch das Zunftzeichen der Fleischer.

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

Besuchen Sie uns doch mal auf facebook.

Die landwirtschaftliche Ausbildung am Stautenhof



Bericht eines Auszubildenden

Neben Christoph Coßmann mache auch ich, Jan Tewes, einen Teil meiner Ausbildung auf dem Stautenhof. Um Landwirt zu werden, hat man die Möglichkeit, auf unterschiedlichen Betrieben zu lernen. Ich persönlich lerne und arbeite gerne in der ökologischen Landwirtschaft. Ich absolviere eine duale Ausbildung an der Uni Kassel. Nach abgeschlossener Berufsausbildung habe ich neben

dem Ingenieurstudium auch einen Abschluss als landwirtschaftlicher Geselle.

Auf dem Stautenhof lernt man die Praxis sowohl in der Tierhaltung als auch im Ackerbau kennen. Viele Dinge erfährt man neu, indem man aktiv mitarbeitet und an interessanten Gesprächen teilnimmt. Im Ackerbau bildet der Leiter der Landwirtschaft, Christoph Leiders, aus, in der Schweinehaltung Theresa Leiders und im Geflügelbereich Waldemar Walter. Im Ackerbau ist ein Schwerpunktthema der Kartoffelanbau, bei dem es für mich schon sehr viele neue Dinge zu lernen gab. Bei Theresa erfährt man etwas über die Sauenhaltung, die Ferkelproduktion und die Schweinemast. Bei Waldemar lernt man vieles über die Legehennenhaltung, Kükenaufzucht, Weidehähnchen- und die Putenhaltung. Neben diesen Bereichen helfe ich regelmäßig in der Rinder- und Schafhaltung.

Was für mich den Stautenhof so interessant macht, ist neben einem sehr guten Betriebsklima die Vielseitigkeit des Betriebes. Während der gemeinsamen Mahlzeiten wie Frühstück und Mittagessen hört man neue Dinge über den Ökolandbau. Das Gesamtkonzept des Stautenhofs mit Hofladen, hofeigener Metzgerei und hofeigener Bäckerei macht die Lehre auf dem Stautenhof außergewöhnlich. Jan



Rätselspaß

Wenn Sie sich intensiv mit unserer neuen Zeitung beschäftigt haben und unseren Hof ein bisschen näher kennen, ist die Lösung sicher kein Problem für Sie. **Viel Spaß beim Raten!**

1. Biohof in Anrath
2. Freund von Allegro
3. Macht Lamnbraten interessanter
4. Sie führt ein eigenes Tagebuch
5. Name der neuen Stautenhof-Kundenzeitschrift
6. Beliebtes Fest im Frühling
7. Teilstück vom Lamm
8. Kartoffelsorte
9. Apfelsorte
10. Hier kann man auch Kindergeburtstage feiern

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11

Das Stautenhof-Team wünscht Ihnen schöne Osterfeiertage.

Schon gehört?

Stehen ein Schaf und ein Rasenmäher auf einer Wiese.

Sagt das Schaf: „Määääähhhh!“

Antwortet der Rasenmäher:

„Du hast mir gar nichts zu befehlen!“



Rosis Tagebuch:

„Hallo ich bin Rosi, ich bin gerade zur Welt gekommen. Ich bin das zweitälteste von 10 Ferkelchen und habe schon ordentlich was auf den Rippen. Gerade bin ich gewogen worden und ich wiege stolze 1520 g. So, jetzt erst mal etwas essen. Puhh, das ist ja ein ganz schönes Gedränge hier, meine Geschwister wollen auch alle an Mamas Zitzen. Nicht unterkriegen lassen. Geschafft! Habe eine ergattert. Hmmm, ist das lecker, jetzt erst mal anständig den Bauch vollschlagen

und dann eine Runde Augenpflege. Gähnen, so das hat gut getan, fühl' mich richtig ausgeruht. Oh, was ist das denn so hell hier? Ach, habe ich ganz vergessen zu erzählen, wir Ferkel sind die ersten Stunden nach der Geburt blind. So, mal schauen, was es hier alles zu sehen und entdecken gibt. Da ist Mama, steht da zusammen mit ihren Freundinnen und essen gerade was. Ja, so eine Geburt ist auch richtig anstrengend, da muss man wieder neue Kraft tanken. Da sind ja meine Geschwister. Ich habe 5 Brüder und 4 Schwestern, die liegen da faul unter einer Wärmelampe und lassen es sich gut gehen. Gut, dass ich die zweitälteste bin, so kann ich mich wenigstens ein bisschen gegen meine Brüder durchsetzen. Jetzt leg' ich mich erst einmal zu meinen Geschwistern und werde mich ein bisschen aufwärmen.“

Bis bald liebes Tagebuch
Eure Rosi

Wollt ihr mehr über mich erfahren? Regelmäßig poste ich auf der Stautenhof -Seite Erfahrungen aus meinem Leben, schaut doch mal rein.

Ausblick:

Die nächste Ausgabe mit Infos zur Ernte, Herbstideen und einem leckeren Herbstrezept von unserem Metzgermeister Michael Bill erscheint nach den Sommerferien.

Impressum:

Herausgeber:

Stautenhof
Darderhöfe 1, 47877 Willch
www.stautenhof.de

Fotos: privat, fotolia.de

Texte: Stautenhof

Satz: die-druckberatung.de

2.500 Exemplare

Druck auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit der Euroblume