

Hofkunde

Saustarke Einblicke

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Herbst 2021



Dry Aging auf dem Stautenhof

Sicher ist Ihnen bereits aufgefallen, dass wir in unserem neuen Kühlschrank neben der Fleischtheke auch „dry aged Steakcuts“ anbieten. Seit mehreren Jahren versuchen wir, unser Sortiment um trocken gereiftes (*dry aged*) Fleisch zu erweitern und dieses Jahr hat es endlich geklappt. Wir haben einen Kühlraum so umgestaltet, dass wir dort Rind- und Schweinefleisch für mindestens vier Wochen trocken am Knochen reifen lassen und zudem unsere Rohschinken in diesem Kühlraum salzen können. Wir bieten Ihnen in regelmäßigen Abständen verschiedene dry aged Cuts in unserem Kühlschrank an, wie zum Beispiel:

- Tomahawk von Rind und Schwein
- Porterhouse- und T-Bone-Steak
- Entrecote und Rib Eye
- Chuck Tenderloin
- Flat Iron

Dry aged Fleisch hat einen leicht nussigen und butterigen Geschmack, der bei keiner anderen Reifemethode so hervorsteht. Es spricht natürlich auch für das Dry Aging Verfahren, dass es die älteste und natürlichste Methode zum Reifen von Fleisch ist. Das Fleisch wird in einem Kühlraum bei 1 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 78 % am Knochen, also nicht als Steak, sondern als ganzer Rücken, aufgehängt und beginnt sofort mit der Reifung. Durch die Luftfeuchte und die Luftzirkulation wird die äußere Schicht des Fleisches trocken und somit verschlossen. Im Inneren beginnen durch verschiedene Enzyme chemische Prozesse. Das Fleisch reift und bekommt seinen einzigartigen Geschmack verliehen. Mittlerweile gibt es viele verschiedene Methoden Fleisch - im speziellen Rindfleisch - zu reifen und auf diese Weise einen guten



Dry Aging auf dem Stautenhof

Geschmack zu bekommen. Es gibt die Vakuumreifung (wet aging). Bei dieser Methode wird das Fleisch zerlegt, zugeschnitten und vakuumiert. Im Vakuumbbeutel reift das Fleisch luftdicht, weshalb ein eher milder und metallischer Geschmack entsteht. Bei der Wasserreifung wird das entbeinte und zugeschnittene Fleisch in einer Mischung aus Trink- und Mineralwasser eingelegt und für einige Wochen gereift. Durch das Wasser wird das Fleisch sehr zart und mild. Wie bei Käse und Wein entsteht der Geschmack von gereiftem Fleisch durch chemische Veränderung. Es wird zarter und aro-

matischer, Geschmack und Textur verändern sich durch die Art und Länge der Reifung. Beim Dry Aging gehen ca. 20% Gewicht vom Fleisch verloren, jedoch gewinnt man wesentlich mehr an Geschmack. 900 g dry aged Rindfleisch haben in etwa den gleichen Nährwert wie 1000 g vakuumgereiftes Rindfleisch.

Für den Erfolg der Reifung ist die Fleischstruktur und eine schonende Schlachtung entscheidend.

Die Färsen und Ochsen, die für Dry Aging in Frage kommen, müssen einen hohen intramuskulären Fettanteil vorweisen - so wie unsere

Tiere - damit am Ende ein nussiges, buttriges und aromatisches Steak auf den Grill oder in die Pfanne kommen kann.

Michael, Metzgermeister



Cuts



Entrecôte am Stück



Entrecôte
– aus dem Rücken,
mindestens 4 cm dick



Chuck Tenderloin
– zartes Steak mit feiner Faser



Porterhouse Steak



T-Bone Steak



Flat Iron
– stark marmoriert mit Biss



Im Mai 2021 haben wir auf einer 1.000 m² großen Fläche Jungpflanzen des Hokkaido-Kürbis gesetzt.

Hier hat jede Kürbispflanze einen Quadratmeter Platz, um sich frei zu entfalten.

Zur Info: Somit hat der Kürbis mehr Platz, als einem Schwein in der konventionellen Haltung zusteht.

Die Erntezeit des Hokkaido beginnt meist im September und zieht sich bis in den November. Die Kürbisse sollten vor dem ersten Frost geerntet werden.

Wir widmeten unserem Kürbisfeld große Aufmerksamkeit: die Pflanzen wurden gehegt und gepflegt. Vor allem das ständig mitwachsende Beikraut musste entfernt werden. Zuerst wurde geschuffelt, das heißt, mit einer Harke wurden die kleinen Pflanzen herausgezogen und dabei die erste Schicht des Bodens gelockert. Später zogen wir die Beikräuter per Hand heraus.

Unser erstes Kürbisfeld kann sich auf jeden Fall sehen lassen. Ende August überprüfte unsere Mitarbeiterin Leonie aus der Landwirtschaft den Stand der Dinge: Wenn die Stiele noch grün sind, braucht der Kürbis noch etwas Zeit, um von innen zu reifen, auch wenn sein Körper bereits leuchtend orange ist. Sobald der Stiel beginnt, holzig zu werden und sich der Kürbis beim Klopfen dumpf und hohl anhört, kann er geerntet werden.

Die Kürbisse reifen nicht alle zur gleichen Zeit, sondern nacheinander; die ersten Exemplare konnten



wir Ende August ernten und im Hofladen anbieten. So kann es jetzt bis zum ersten Frost weitergehen.



Die Schale des Hokkaidos hat eine leuchtend orange Farbe und kann mit mitverzehrt werden. Der Kürbis hat einen hohen Betakarotingehalt und eignet sich mit seinem nussigen Aroma für Suppe, Ofengemüse und Pürees. Auch kann man ihn gut füllen. Unser Metzgermeister Niko hat das Rezept des bekannten Shepherd's Pie ein wenig abgewandelt und die Kartoffelhaube auf dem Hackfleisch kurzerhand durch Kürbis ersetzt. Ein einfacher und köstlicher Auflauf für gemütliche Herbsttage.

Anika

Herzhafter Kürbis-Hackauflauf

Zutaten für 4 Personen

ca. 500 g Hokkaido Kürbis • 100 ml Milch • Muskat • Salz • Pfeffer • 100 g geraspelter Comté • 500 g Rinderhackfleisch • 1/2 Stange Lauch • Salz • Pfeffer

Den Hokkaido halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und in etwas Wasser weich köcheln. Das Hackfleisch anbraten, den Lauch in feine Ringe schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis abgießen, mit Milch oder Sahne pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und den Käse unterrühren. Das Hackfleisch in eine Auflaufform geben, Kürbispüree darüberstreichen und für 30 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

Niko, Metzgermeister/Anika, PR



Kartoffeltage 2021 auf dem Stautenhof

Kartoffeln selber ernten hieß es am ersten Septemberwochenende 2021 auf dem Stautenhof.



Eine Idee, die Christoph Leiders bereits seit einiger Zeit im Kopf herumspukte, konnten wir im September 2021 endlich umsetzen. In den vergangenen Jahren stand am ersten Samstag im September immer die „Kartoffel-Führung“ mit Fahrt auf dem Kartoffelroder im Kalender.

Da das Wetter im letzten Jahr nicht mitspielen wollte, haben wir den Kartoffelroder stehen lassen und sind zu Fuß aufs Feld gegangen. Nicht nur unseren Teilnehmer:innen und den Kindern hat dies eine Menge Spaß gemacht, sondern auch Christoph und Waldemar. Dies war dann wohl der letzte Anstoß, den es brauchte, um in diesem Jahr Kartoffeln auch zum Selberernten anzubieten.

Im Vorfeld machten wir uns viele Gedanken, wie die „Kartoffeltage“ genau aussehen könnten und ob wir neben der eigentlichen Ernte ein weiteres Rahmenprogramm anbieten wollten.

Durch die unstete Wetterlage blieb es bis zum Schluss spannend. Jeden Morgen die selbe Frage: „Wie sieht das Wetter am Wochenende aus?“ Aber Petrus hatte anscheinend Einsehen mit uns. Auch wenn am Morgen des 4. September 2021 die Felder rund um den Stautenhof im Morgennebel lagen und es eher usselig und kühl war, bauten wir motiviert den Verkaufsstand, Pavillons, Sitzgelegenheiten und den Grill auf.

Auf dem Feld standen bereits unser Kartoffelroder, Christoph Coßmanns Oldtimer Traktor mit einer alten Kartoffelschleuder und ein Roder mit modernster Technik zur Besichtigung bereit. Trotz des noch



ungemütlichen Wetters stand um Punkt 10 Uhr der erste Sammler am Feldrand, um eine Kartoffeltüte zu erstellen. Diese konnten in den Füllmengen von 2 kg, 5 kg und 12,5 kg erworben und auf dem Feld mit unseren Sorten Allians und Laura gefüllt werden.

Ein Ehepaar reiste mit den Enkelkindern bereits am Freitagabend aus Krefeld an und übernachtete im Wohnmobil auf der Klee-graswiese, um mit den Kleinen am Samstag morgen gleich loslegen zu können.



Da fleißige Erntehelfer auch eine Stärkung verdienen, war natürlich für das leibliche Wohl gesorgt. Es gab frisch gebackene Kartoffelbrötchen aus der Hofbäckerei mit Grillwurst, köstliche Kartoffeln vom Grill mit Dip und leckeren Kartoffelsalat - alles mit Liebe vorbereitet und serviert von unseren Köchen Piotr und Klaus.



Die aufgebaute Strohhüpfburg war sehr beliebt und wurde rund um die Uhr genutzt, so dass die Eltern sich nach getaner Arbeit in Ruhe an den Bierzeltgarnituren bei Speis und Trank stärken konnten.

Mittags lies sich die Sonne dann doch noch blicken und sorgte am Sonntag mit ihrem pünktlichen Erscheinen für einen weiteren großartigen Erntetag auf dem Kartoffelfeld.

Wir bedanken uns bei allen, die die ersten Kartoffeltage auf dem Stautenhof so wunderbar gemacht haben und freuen uns auf die Kartoffeltage 2022.

Anika, PR

Unsere Kartoffelsorten

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

Laura vorwiegend festkochend, sehr gelbfleischig, rote Schale

Carolus mehlig, aromatisch



Richtige Lagerung

Kartoffeln halten bei richtiger Lagerung mehrere Monate. Nehmen Sie die Kartoffeln nach dem Einkauf aus der Verpackung und lagern Sie die Knollen am besten in einem dunklen Raum mit kühlen Temperaturen.

NABU - Kampf den Kippen



NABU-Naturtrainerin Elita Grafke ist es ein Herzensanliegen, sich für Tiere und Natur einzusetzen.

Im vergangenen Jahr brachte sie gemeinsam mit ihrem Mann Benno das Buch „Lass uns ein gutes Zuhause finden“ auf den Weg. Das Buch über wilden Müll und die Geschichte von Igel und Waschbär, die ihr, durch Müll verschmutztes Zuhause verlassen müssen, wurde kostenlos in den Willicher Grundschulen verteilt. Die Kinder sollen so für das Thema Müll sensibilisiert werden, damit diese auf das dadurch verursachte Leid der Tiere achten.

Auch im Hofladen des Stautenhofs ist das Buch erhältlich.

Wir gratulieren Elita und Benno Grafke, die für das von ihnen initiierte Buch den Sonderpreis des Nachhaltigkeitspreis 2020 der Stadt Willich erhielten.

Die beiden stecken auch schon wieder kopfüber in ihrem nächsten Projekt: „Kampf den Kippen!“



„Auf der Kippe - Wie gefährlich sind Zigarettenkippen?“

Wenn man einmal, den Blick nach unten gerichtet, bewusst die vielen Zigarettenkippen wahrgenommen hat, dann sieht man sie überall.

Kein Wunder, sind doch in Stückzahlen Kippen der häufigste „Wilde Müll“.

Diese Zahlen sprechen für sich:

In Deutschland werden pro Jahr 74 Milliarden Zigaretten (2018) geraucht, versteuert. Hinzu kommen noch die „Selbstgedrehten“ und „Importierten“. Etwa zwei Drittel der offiziellen Stückzahlen werden weggeworfen - **49 Milliarden Kippen!** Die hohen Entsorgungskosten tragen wir alle: Die Kommunen müssen **pro Jahr 225 Millionen Euro** für die Entsorgung aufwenden, so Bundesumweltministerin Svenja Schulze.

Viel Gift in der Kippe. Stummel sind nicht nur ein Müllproblem, sondern giftiger Sondermüll. Hunderte giftige Substanzen, darunter Arsen, Blausäure, das Nervengift Nikotin, Blei, Dioxin, Cadmium, Quecksilber und Teer, um nur einige zu nennen. Über den Regen gelangen diese Gifte dann in unsere Kanalisation und so in unsere Gewässer. Diese Gifte sind nicht, oder nur schwer abbaubar!

Auch unsere Böden werden durch Kippen kontaminiert. Laut Untersuchungen der Anglia Ruskin University wurde die Wurzelmasse von Klee um bis zu 57 % durch die Kippengifte verringert. Welche Gefahren drohen den Tieren? Besonders gefährlich sind Stummel für die Bewohner

von Gewässern. Schon eine Kippe pro Liter kann Fischen den Garaus machen. Auch in unsere Nahrungskette gelangen die Gifte, die sich in Fischen anreichern. Wenn Tiere aus Pfützen trinken, in denen Kippen schwimmen, kann das zu schweren Vergiftungen führen - auch zum Tod!

Viele Tiere verwechseln Stummel mit Nahrung. Die Filter verstopfen den Magen und die Tiere verhungern qualvoll. Es gibt Berichte, dass 70 % der untersuchten Meerresvögel Kippen im Magen hatten. (Unser Plakatmotiv zeigt einen Scherenschnabel, der sein Küken mit Kippen füttert.)

Was können wir tun? Wir sind fest davon überzeugt, dass Raucher, die um die Gefahren durch Kippen für Tiere und Umwelt wissen, ihr Verhalten ändern und zum Beispiel Taschenaschenbecher nutzen. Wir setzen auf Aufklärung und werden eine Kampagne zum Thema Gefahren durch Kippen starten.“

Elita Grafke

DEINE KIPPEN KOSTEN MICH DAS LEBEN!

Werfe bitte keine Kippen in die Gegend!

Hast Du das gewusst?

Wir Tiere verwechseln Kippen oft mit Nahrung und können daran qualvoll verenden. Die Filter verstopfen dann häufig unseren Magen und wir müssen verhungern!

NABU
Lebensgefahr für Tiere!
WILDER MÜLL

Mehr Infos unter:
www.wildermuell-lebensgefahrtaetiere.de

Rezepte

Schweinebäckchen mit Laugenknödeln und Kürbis-Süßkartoffel-Püree

Zutaten für 4 Personen

Schweinebäckchen

8 Schweinebäckchen • Salz • Pfeffer • 4 Möhren • 1/2 Stange Lauch • 1 Zwiebel • 1/4 Sellerie • 500 ml Rotwein • 1 EL Tomatenmark • 3 Pimentkörner • 1 TL getr. Thymian • 3 Wacholderbeeren • 1 Lorbeerblatt

Laugenknödel

4 altbackene Laugenbrezeln • 3 Eier • 200 ml Milch • eine gute Hand voll Petersilie • Salz • Pfeffer • Muskat

Kürbis-Süßkartoffel-Püree

1/2 kleiner Hokkaido-Kürbis • 1 Süßkartoffel • 1 walnussgroßes Stück Ingwer • 250 ml Kokosmilch • Salz • Pfeffer

Das Gemüse schälen und klein schneiden. Die Gewürze in ein Sieb oder einen Teebeutel geben. Schweinebäckchen salzen, pfeffern und in einem Bräter von beiden Seiten scharf anbraten (aufpassen, dass der Rauchmelder nicht losgeht). Das Fleisch aus der Form nehmen. Das Gemüse ebenfalls scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Die Schweinebäckchen auf das Gemüse legen. Mit Rotwein ablöschen und das Gewürzsäckchen in den Bräter geben.

Den Bräter bei 150 °C abgedeckt für gute drei Stunden in den Ofen geben. Das Gewürzsäckchen entfernen, die Schweinebäckchen aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Die Sauce mit Gemüse pürieren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brezeln klein schneiden und in eine Schüssel geben. Eier und Milch mit Petersilie und Gewürzen verquirlen und unter die Brezelstücke mischen. Mindestens eine halbe Stunde quellen lassen.

Aus der Masse acht Knödel formen. In einem großen Topf Wasser aufkochen lassen und den Herd ausstellen. Die Knödel ins Wasser geben und den Topf mit dem Deckel verschließen. Etwa 20 bis 25 Minuten gar ziehen



und anschließend abtropfen lassen. Währenddessen einen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser salzen. Den Hokkaido waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Süßkartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und klein hacken. Kürbis, Süßkartoffeln und Ingwer im gesalzenen Wasser weich kochen. Wasser abgießen und Kokosmilch hinzugeben. Weiter köcheln und die Kokosmilch auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit dem Pürierstab den Topfinhalt in ein samtiges Püree verwandeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Schweinebäckchen, Knödeln und der Sauce servieren.

Rezept: Niko, MM/Fotos & Text: Anika, PR



Zwetschgen-Haselnuss-Crumble

Zutaten für 4-6 Personen

Zwetschgen ca 300 g Zwetschgen • 50 g brauner Zucker • Zimt • 1,5 EL Speisestärke • 1 EL Zitronensaft • Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Streusel 150 g Dinkelmehl • 80 g Haselnüsse geröstet - halb grob gehackt, halb gemahlen • 35 g brauner Zucker • 35 g weißer Zucker • Zimt • Salz • 110 g kalte Butter in Würfeln

Tipp: Wer mag, serviert den Crumble mit Haselnusseis.

Crumble

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen waschen und trocknen. Erst halbieren, den Stein entnehmen und dann in Stücke schneiden. Braunen Zucker, Zimt, Speisestärke, Zitronenabrieb und Saft mischen und unter die Zwetschgen rühren. Die Zwetschgen in die Auflaufform geben. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen und zügig mit den kalten Butterwürfeln zu Streuseln verkneten. Diese auf den Zwetschgen verteilen. Die Form auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen und den Crumble etwa 45 bis 50 Minuten backen, bis das Obst schön weich und die Streusel leicht gebräunt sind. Crumble warm (mit Eis) servieren.

Führungen auf dem Stautenhof

Die ersten Samstage auf dem Stautenhof sind meist unseren offenen Hofführungen vorbehalten.

Auch wenn die Corona-Lage uns einen Strich durch viele Veranstaltungen gemacht hat, beginnen wir wieder mit unseren Führungen. Termine und Themen finden Sie auf unserer Homepage, auf Facebook oder als Aushang im Hofladen. In der Vergangenheit durften wir bei vielen Führungen ein Paar immer wieder begrüßen: Nadine Schlangen und Arno Nowaczyk, Wir haben die beiden gefragt, ob sie nicht Lust haben, uns für unsere Hofkunde zu erzählen, was ihnen an den Führungen so gut gefällt.

„Wir sind Nadine Schlangen und Arno Nowaczyk, kommen aus Kaarst und studieren beide in Krefeld. Wir sind schon lange an artgerechter Tierhaltung und ökolo-



gischer Landwirtschaft interessiert und so auf die monatlichen Hofführungen des Stautenhofs aufmerksam geworden. Mittlerweile haben wir fast alle Hofführungen mitgemacht und nehmen nach wie vor, wenn möglich, begeistert an ihnen teil.

Die Frage nach einem Lieblingsthema gestaltet sich dabei schwierig, da alle Fachbereiche individuell sehr interessant sind und gut vorgestellt werden. Ob es nun zu den Schweinen, Rindern, Hühnern oder Schafen geht, man spürt die Passion für das Leitbild des Stautenhofs, den jeweiligen Bereich so angenehm wie möglich für das Wohl der Tiere auszulegen und mit

dieser Art der Tierhaltung und ökologischer Landwirtschaft wertvolle Lebensmittel wirtschaftlich herzustellen.

Schön wäre es hierbei vielleicht, wenn man hin und wieder die größten Informationen stichpunktartig, wie beispielsweise bei der Führung zur Metzgerei, in Form eines Handouts mitgegeben bekommen würde, um sie zuhause nochmal nachlesen zu können, da es womöglich manchmal schwierig ist, sich die große Menge an Informationen zu merken.

Unsere erste Hofführung war 2016 die Sauenhaltung. Diese hat uns direkt sehr fasziniert, da Nadine selber Schweinehalterin von Minischweinen ist. Dank der Hofführungen zur Legehennenhaltung, auf der man neben vielem Wissenswerten zur Hühnerhaltung auch erfuhr, dass etwa 60 % der verkauften Eier befruchtet sind, wurde auch der Wunsch zur eigenen Hühnerhaltung verstärkt. Mittlerweile sind wir selber Hühnerhalter, indem wir das Experiment wagten, vier Eier vom Stautenhof zu inkubieren, wovon drei befruchtet waren und auch geschlüpft sind.

Des Weiteren gefällt uns an den Führungen, dass diese sehr interaktiv gestaltet sind, zum Beispiel, durch das Mitfahren auf dem Kartoffelroder oder das Probieren von frischem Honig direkt aus dem Bienenstock, sowie dass sich viel Zeit für alle Fragen genommen wird und man außerdem einen sehr guten, anschaulichen Einblick in die biologische Landwirtschaft gewinnt.

Aufgrunddessen empfehlen wir die Hofführungen jedem, der an den Themen artgerechter Tierhaltung sowie nachhaltigem, ökologischem Landbau und der Lebensmittelverarbeitung des Stautenhofs interessiert ist.“

Nadine Schlangen

Vielen Dank Euch beiden für die schönen Worte. Wir freuen uns auf euren nächsten Besuch!



Legehennenführung



Metzgereiführung



Schafschur



Kartoffelroden



Bienenführung

Termine

02.10.2021 Rinder
06.11.2021 Sauen
11.12.2021 Reibekuchen & Glühwein
Januar 22 Pause

Alle Termine finden Sie auf unserer Homepage unter Informieren -> Termine oder auf unserer Facebookseite.

Was noch geschah



TierARTs

Im März überraschte uns unsere Kundin Marilyn Leiteritz mit dieser wunderbaren Tierportrait-Collage. Mit ihrer tollen Arbeit bedankte sie sich für die Führung, die sie bei dem Jungeber-Namensfindungs-Gewinnspiel im Juni 2020 gewonnen hatte. Wir waren so begeistert, dass wir Marilyn fragten, ob sie nicht Lust habe, Illustrationen für unsere Info- tafeln anzufertigen, die aktuell in Arbeit sind.

Wir hatten Glück, Marilyn steuerte ihre Arbeit bei und wir hoffen, Ihnen bald das Ergebnis zeigen zu können.

Sollten Sie Interesse an einer einzigartigen Zeichnung Ihres Lieblings haben oder Ihre Liebsten mit einem Gutschein überraschen wollen, schauen Sie doch mal bei Marilyn auf www.tierarts.com vorbei.



Winterkorn/Sommerkorn

Liebhaber von Broten mit vielen Kernen und Körnern kennen wahrscheinlich unser Sommerkorn. Dieses hielt vor vielen Jahren unter dem Namen „Winterkorn“ Einzug in unser Brotregal. Der Winter war vorbei und zum Sommer hin verschwand das Brot aus dem Angebot. Da hatte der Bäcker aber die Rechnung ohne die Kundinnen und Kunden gemacht: Sie forderten „ihr“ liebstes Brot zurück. Und so kam es, dass der Name das Brotes sich nach den Jahreszeiten richtet. Auf meine Nachfrage, was mit Frühling und Herbst ist, bekam ich allerdings keine Antwort

Hallo Constantin

Mit einem Tag „Verspätung“ erblickte Carlo Coßmanns kleiner Bruder Constantin am 29.08.2021 um 06.46 das Licht der Welt. Mit Mutter Theresa, Vater Christoph und Bruder Carlo freuen sich die stolzen Großeltern, Uromas, Onkel und Tante über den Nachwuchs auf dem Stautenhof.



Recup/Rebowl

Wir freuen uns sehr über die großartige Resonanz auf unsere REBOWLS und RECUPS. Diese sind ein großer Schritt in Sachen Müllvermeidung. Greifen Sie hier gerne zu, um nicht nur Ihren Mittagstisch, sondern auch Ihren Einkauf an Fleisch-, Wurst- und Käsetheke sicher nach Hause zu transportieren. Die Schalen mit Deckel sind auslaufsicher, spülmaschinenfest und mikrowellentauglich. Sie verfärben sich nicht und werden nachhaltig in Deutschland produziert. Das Material ist 100 % recycelbar, BPA- und schadstofffrei.

Auch für die Heißgetränke haben wir mit dem RECUP eine tolle Mehrwegalternative gefunden – entweder mit 0,3 ml oder 0,4 ml Inhalt. Den Becher gibt es für 1 € Pfand. Der passende Deckel für beide Größen wird für 1,50 € als Kaufdeckel angeboten. Die Bowl erhalten Sie für 5 € Pfand.

Becher und Schalen können im Hofladen des Stautenhofs und deutschlandweit bei allen RECUP/REBOWL-Partnern zurückgegeben werden.



Stautenhof

MEIN BIOHOF

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
9:00 bis 18:30 Uhr
Samstag 8:00 bis 14:00 Uhr
Montag geschlossen
www.stautenhof.de

Metzgerei

02156/911553
metzgerei@stautenhof.de

Naturkostladen

02156/109383
info@stautenhof.de

Bistro/Bäckerei/ Tischreservierungen

02156/911555

PR/Führungen/ Kindergeburtstage

02156/494426
pr@stautenhof.de

Hofführungen

Jeden Samstag im Monat treffen wir uns um 11.00 Uhr an der Sandfläche gegenüber des Hofladens und stellen verschiedene Bereiche unseres Betriebes vor.

Termine

02.10.2021	Rinder
06.11.2021	Sauen
11.12.2021	Reibekuchen und Glühwein
01.01.2022	Pause

Herausgeber

Beate Leiders e.K.
Darderhöfe 1a
47877 Willich-Anrath
www.stautenhof.de

Fotos: Anika Launert, privat
Texte: Stautenhof
Gestaltung: die-druckberatung.de
1.000 Exemplare
gedruckt auf Recycling-Papier

Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram

