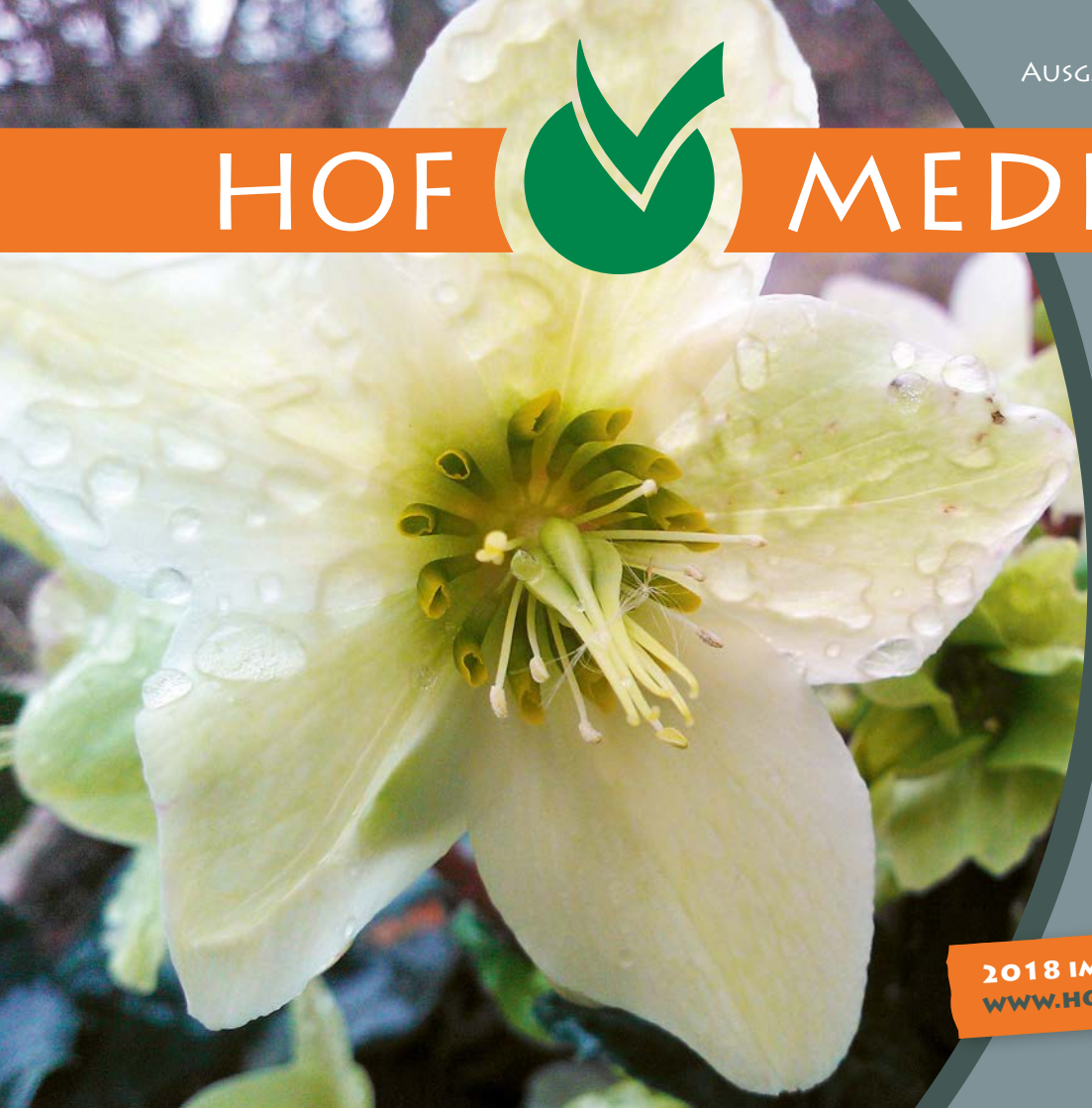
Ausgabe 12 · **Winter 2017/18**

HOF MEDEWEGE



Neues vom Hof

Pferdewege
Ein Hauch »Wild West«

Fairleimt
Nachhaltige Surfbretter aus Holz

Unverpackt
Nachhaltig einkaufen

Freiwillig Ackern
Bundesfreiwilligendienst

und vieles mehr

2018 im neuen Design:
www.hof-medewege.de

»GERADE WER DAS BEWAHRENSWERTE BEWAHREN WILL, MUSS VERÄNDERN, WAS DER ERNEUERUNG BEDARF.«

Willy Brandt

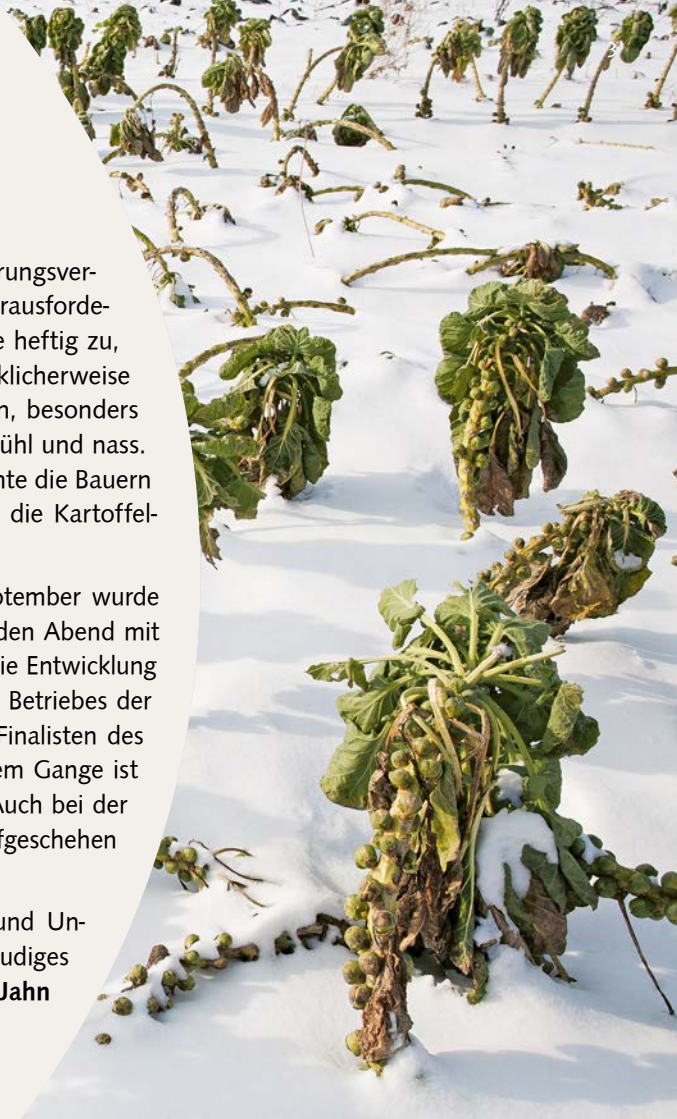
Liebe Freunde vom Hof Medewege!

Ein in vielerlei Hinsicht besonderes Jahr neigt sich dem Ende zu. Die Witterungsverhältnisse waren gerade für Landwirtschaft, Obst- und Gemüsebau eine Herausforderung. Im späten Frühjahr setzten ungewöhnliche Nachtfröste der Obstblüte heftig zu, so dass bis zu siebzigprozentige Ernteausfälle zu befürchten waren. Glücklicherweise brachte der spätblühende Topaz doch eine gute Ernte. Viele andere Sorten, besonders das Steinobst, fielen jedoch fast ganz aus. Der Sommer war insgesamt zu kühl und nass. Ein Hoch auf die trotzdem gut gelaunten Feriengäste! Auch der Herbst brachte die Bauern fast zur Verzweiflung, die Bestellung der Äcker war extrem schwierig und die Kartoffelernte ist noch immer nicht abgeschlossen.

Dennoch gibt es auch viel erfreuliches zu berichten: Das Hoffest Ende September wurde mit dem 20-jährigen Jubiläum der Mühlenbäckerei auf großer Bühne bis in den Abend mit Ansprachen und Konzerten gefeiert. Quasi als Geburtstagsgeschenk wurde die Entwicklung der Mühlenbäckerei – des an Mitarbeitern und Vermarktungsradius größten Betriebes der Hofgemeinschaft – besonders gewürdigt: Das Unternehmen war einer der Finalisten des Großen Preises des Mittelstandes, der in Dresden überreicht wurde. In vollem Gange ist aktuell die Betriebsübergabe des Viehbereiches an die nächste Generation. Auch bei der Pferdehaltung hat es einen Wechsel gegeben – so entwickelt sich das Hofgeschehen ganz in dem Sinne: »Nichts ist so beständig wie der Wandel« munter weiter.

Im Namen unserer Hofgemeinschaft danke ich Ihnen Allen für Interesse und Unterstützung und wünsche eine frohe Weihnachtszeit und ein erneuerungsfreudiges neues Jahr!

Esther Jahn



Fotos: © Hof Medewege (3)

Ein Hauch »Wild West«

Reiterei mit neuem Gesicht

Seit September weht ein frischer Wind im Pferdestall auf unserem Hof: Jenny Meierlein hat den Betrieb übernommen. Sie bringt ihre Leidenschaft für das Westernreiten mit und sorgt für eine ganz neue Perspektive.

Dem ein oder anderen werden die Umbaumaßnahmen sicher aufgefallen sein. Sie sollen für mehr Komfort für Mensch und Tier auf der Ranch Pferdewege sorgen. Größer, heller, gemütlicher!!! Vor allem mit Ausblick auf den Sommer 2018. Eine kleine aber feine Reitschule soll gegründet werden. Jenny Meierlein wird Reitunterricht anbieten: Vorrangig in der Westernreitweise, aber auch in der klassischen Reitweise.

Auch das Therapeutische Reiten wird weiter ausgebaut. Da das Glück der Erde auf dem Rücken der Pferde liegt, darf dies auch auf der Ranch nicht fehlen. Damit auch das Glück die Pferde nicht verlässt, genießen sie ihr Leben in artgerechter Pferdehaltung nach dem Offenstallkonzept. Mit viel Luft, viel Licht und viel Bewegung.

HOF-FERIEN

Urlaub auf dem Bauernhof

Verbinden Sie z. B. einen Konzertbesuch mit ihrem Urlaub: Bleiben Sie ein paar Tage in einer Ferienwohnung oder im Gästezimmer.

Hof-Ferien Medewege UG
Peter Zimmer, Matthias Baerens, Nicolai Jahn
fewo.hof-medewege.de

Wir begleiten Ihre Veranstaltung

in unserem Saal, Zuhause oder zu geschäflichen Anlässen: ob Tagungen, Seminare, Workshops, oder Familienfeiern, wir sorgen zusammen mit dem Catering Hof Medewege für die Verpflegung mit hofeigenen Bioprodukten in Demeter-Qualität.

Café und Catering
Esther Jahn, www.cafe-hof-medewege.de

Fairleimt Surfboards

Der Surfbrett-Bauer vom Biohof

»Schon immer ist Surfen etwas gewesen, das in jeder Hinsicht mit dem Respekt der Natur und der Umwelt zu tun hat«

Das ist Alexander Jahns Leitsatz und Passion. Vor 3 Jahren fand er mit seiner Frau, die bereits auf dem Hof aufwuchs, den Weg nach Schwerin und auf den Hof Medewege. Zunächst als Betriebsleiter in die Hofgastronomie und nun in die Selbständigkeit und in den Chefsessel seines eigenen Unternehmens. Oder wie er sagt: „Mit Hobel und Schleifblock an die Werkbank«.

Sein Unternehmen Fairleimt Surfboards stellt und entwickelt, wie der Name es schon sagt, Surfbretter her. Und zwar nicht irgendwelche.

»Wir bauen und entwickeln Surfbretter, die ökologisch nachhaltig sind« so Alexander. In einem Markt, der jährlich Milliarden umsetzt und in dem sich innovativ seit 40 Jahren nichts geändert hat, entwickelt Fairleimt Konzepte und Herstellungstechniken, um dem Image der ‚Naturliebenden-Umweltverpester' zu entkommen.

Informationen unter:
www.fairleimt-surfboards.de

Fotos: © animaflora - fotolia.com, © Fairleimt (kleines Bild)

Denn ein Surfbrett besteht heute meist zu 99 % aus erdölbasierten Kunstharzen und Styropor. Atombomben für die Natur. Für ihn passt das als passionierter Surfer nicht zusammen.

»Unsere Surfboards sind handgefertigt. Die Verwendung von klassischen und modernen Holzbearbeitungstechniken und nachhaltigen Hölzern sind die Basis für jedes unserer Surfbretter.«

In ihrer Performance und Stabilität bieten die Boards der konventionellen Konkurrenz die Stirn. Und das fast nahezu ohne den Einsatz von Kunstharzen oder GFK. Also Surfboards, die doppelt glücklich machen, mit dem Wissen, der Natur etwas zurück zu geben und mit einem ökologisch nachhaltigen Fußabdruck.

Für mehr Informationen:
www.fairleimt-surfboards.de oder via Mail an: info@fairleimt-surfboards.de

Fotos: © Fairleimt (4)

Ja zu Unverpackt!

Nachhaltig einkaufen

Endlich können wir Ihnen, liebe Kunden, im Hofladen Medewege viele weitere Produkte unverpackt anbieten. Aus unserem neuen Spendersystemregal »zapfen« Sie sich problemlos Lebensmittel ab.

Reis und Nudeln, Müsli und Krunchy, Getreide und Flocken, Nüsse und Saaten, Trockenfrüchte und Naschwerk sowie auch Wasch- und Putzmittel in großen Kanistern stehen für Sie zum Selbstzapfen bereit.

So geht's: Wir bieten Ihnen für unsere trockenen Waren aus unserem Unverpackt Regal Öko-Baumwollsäckchen an. Für Flüssiges, wie bspw. Waschmittel haben wir natürlich auch Gefäße vorrätig. Die Säckchen sind auch besonders schön, weil sie so leicht sind und gleich nach dem Umpacken zu Hause wieder in Ihrem Einkaufs-

korb landen können. Bei Ihrem nächsten Besuch haben Sie sie dann gleich parat. Super gerne können Sie natürlich auch Ihre eigenen Behälter mitbringen. Sie werden einfach vor dem Befüllen ausgewogen und der Kassierer zieht später das entsprechende Gewicht ab. Füllen Sie sich nun nach Belieben Ihre Produkte ab.

Aber auch in anderen Abteilungen unseres Marktes können Sie bereits Verpackung sparen. An der Käsetheke gibt es Weckgläser für Oliven und Salate, für Obst und Gemüse gibt es Netze und am Bäckertresen warten Brotbeutel auf ihren dauerhaften Einsatz. Also, alles ganz easy bei uns im Hofladen Medewege.

Wir wollen mit Ihnen konsequent Müll vermeiden und bieten Ihnen dafür gebrauchsfertige Lösungen an. Der immer stärker zunehmende Verpackungsmüll hat große Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Jede Minute landet eine Lkw-Ladung Müll in den Weltmeeren! Dieser Müll gefährdet Meeressäuger, Seevögel und Schildkröten, die ihn verschlucken und wird schließlich zu winzigen Partikeln zerrieben, welche von den Fischen gefressen werden und schlussendlich wieder in unsere Nahrung gelangen.

Grund genug, etwas zu tun! Wir als Handel können und wollen in punkto Müllvermeidung zukünftig noch sehr viel mehr leisten. Wir freuen uns auf Sie und danken Ihnen für Ihr Interesse und Ihre Aktivität. **JA zu UNVERPACKT!**

Im Namen des gesamten Hofladen-Teams: Ihre/Eure Dörte Nieland

Informationen unter: www.Hof-Medewege.de

Fotos: © Hof Medewege (4)

Freiwillig ackern

Bundesfreiwilligendienst auf Hof Medewege

Nun, seit drei Jahren schon bietet unser Hof Beschäftigung und auch eine Chance zum Engagement im Ökologischen Landbau in Form des Bundesfreiwilligendienstes an. So kommt es, dass man den sogenannten »Bufdis« hier und da während des Hofalltags auf dem Gelände unseres Hofes begegnet.

»Als Freiwillige sind wir, Stefanie und Emily, überall dort zu finden, wo Hilfe benötigt wird. Über den Kulturverein unterstützen wir die einzelnen Betriebe, wirken bei der Öffentlichkeitsarbeit mit, kümmern uns um den Kinderbauernhof und bieten Führungen über den Hof. Zu sehen sind wir sowohl im Café, im Service und in der Küche als auch im Hofladen zwischen den Regalen.«

Stefanie Mann

»Als Freiwillige bekommt man einen wunderbaren Einblick in das Hofgeschehen. Auch die Jahreszeiten bescheren uns gute Beschäftigung: Wo im Moment noch nasses Laub ist, ist hoffentlich bald eine winterlich weiße Schneedecke.«

Emiliy Koschorz

HOF-FERIEN

Interesse am Bundesfreiwilligendienst auf dem Hof Medewege?

Kulturverein Hof Medewege e.V.
Hauptstraße 12, 19055 Schwerin,
Asprechpartner: Peter Zimmer,
Katharina Beergmann-Weu
Telefon: 0385 67671622

Fotos: © Hof Medewege (2)

Leckeres aus dem Hofcafé

Schwedische Apfeltorte

Boden:
3 Eigelb
3 EL lauwarmes Wasser
50 g Zucker
Alles schaumig schlagen.

3 Eiweiß
50 g Zucker
Prise Salz
75 g Mehl
1 TL Backpulver

Das Eiweiß und Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 50 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er ganz gelöst ist. Zur Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver darauf sieben, mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Apfelschicht:
1 kg Äpfel (saure Sorte)
125 g Zucker, 2 TL Zimt
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
125 ml Wasser, 150 g Butter

Äpfel waschen und in kleine Stückchen schneiden, mit Zimt & Zucker mischen. Puddingpulver in einem Topf mit Wasser verrühren, Apfelstückchen und Butter in Stückchen zufügen. Unter Rühren aufkochen und 1 bis 2 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. 5–10 Minuten abkühlen lassen. Apfelmasse auf den Biskuit streichen. Auskühlen lassen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

400 ml Sahne, 1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
Sahne und Vanillezucker kurz anschlagen, Sahnesteif hinzu geben und steif schlagen. Sahne auf die Apfelmasse streichen. Zum Abschluss die Torte mit gebrannten Mandeln verzieren.

Winteröffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag:
12.00 bis 18.00 Uhr

Gutes Gelingen!

Foto: © Dan913 - fotolia.com

HOF MEDEWEGE

Ihr direkter Kontakt zum Hof

Postanschrift: Hof Medewege OHG, Hauptstraße 12, 19055 Schwerin | ohg@hof-medewege.de

Filzatelier, Martina Zinkowski	martina.filzatelier@gmx.de	0385-593 71 99
Fairleimt, Alexander Jahn	info@fairleimt-surfboards.de	0160-94985258
Gärtnerei, Rainer Holst	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Hofcafé und Catering, Esther Jahn	mail@cafe-hof-medewege.de	0385-550 91 54
Hof-Ferien Medewege UG, Peter Zimmer, Matthias Baerens, Nicolai Jahn	hof-ferien@hof-medewege.de	0385-67 67 16 22
Hofkiste, Dagmar Kürten	info@hofkiste.de	0385-343 18 80
Hofladen, Dörte Nieland	laden@hof-medewege.de	0385-591 89 29
Kulturverein Hof Medewege e. V., Hofführungen, Kinderbauernhof	kulturverein@hof-medewege.de	0385-67 67 16 22
Kunsttherapie, Bildhauerei, Malerei,		
Biografiearbeit, Mechthild Breme	mec.breme@web.de	0385-557 49 00
Landwirtschaft und Vermarktung, Jahn/Weiß GbR	post@hof-medewege.de	0385-550 91 53
Mühlenbäckerei, Christian Fries	info@muehlenbaeckerei.com	0385-581 06 15
Obstbau, Johannes & Sophia Schmidt	obst@hof-medewege.de	0385-486 33 37
Ranch Pferdewege, Jenny Meierlein	pferdewege@hof-medewege.de	0173-802 21 79
Psychotherapie, Claudia Holst	claudia.holst@gmx.de	0385-593 21 55

www.hof-medewege.de

Impressum

Ausgabe 12 - Winter 2017

Herausgeber + Redaktion
Hof-Medewege OHG
Hauptstraße 11-15, 19055 Schwerin
Postanschrift: Hauptstraße 12

Layout + Satz
tokati Medienagentur | tokati.de

Druck
dieUmweltDruckerei GmbH

Fotonachweis
Titelbild © Hof Medewege

Diese Broschüre wurde klimaneutral auf mit dem Umweltzeichen Euroblume ausgezeichnetem Papier gedruckt.

WALDORF ideenreich ins leben SCHWERIN

HOF-FERIEN

HOFKISTE

MÜHLEN BÄCKEREI
Mecklenburgs Bio-Backstube

GÄRTNEREI HOF MEDEWEGE

CATERING HOF MEDEWEGE

CAFÉ HOF MEDEWEGE