Ausgabe 2022

Hof Medewege

Neues vom Hof

Ernährung in einer Zeitenwende

Hoffest & 25 Jahre Mühlenbäckerei

Jedes Pflänzchen ein kleines Wunder

SoLA-Was?

Wir liefern Bio

Neue Marktscheune

Aktuelles, Rezepte und vieles mehr

Ernährung in einer Zeitenwende

Wir kennen es schon: Bestimmte Lebensmittel, wie aktuell Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Lein, Mais und Raps werden knapp.
Nach Corona-bedingten Engpässen müssen wir in unserer sonst so heilen westlichen Welt wieder Verzicht üben, stehen vor leeren Supermarktregalen und wollen instinktiv Vorrat halten. Der Krieg ist schuld. Sagt man.

28 %* des weltweit gehandelten Weizens kommt aus der Ukraine, sogar 86 %** des in der EU produzierten Sonnenblumenöls. Die Menschen in der Ukraine fliehen und fürchten um ihr Leben. Kein Wunder also, dass diese Produkte nun kaum ausgesät, geerntet und über blockierte Seehäfen aus dem zerbombten Land transportiert werden können. Ganze Ernten verbleiben auf den Feldern oder verderben in Silos und fehlen so auf dem Weltmarkt. Als Folge steigen die Weltmarktpreise, welche schon durch zunehmende Kosten für Energie, Futter- und Düngemittel angefeuert werden, ins Unermessliche. Hungersnöte drohen, vor allem in den sonst schon so armen Regionen Ostafrikas. Auch diese importieren sonst große Mengen Weizen aus der Ukraine und Russland.

Nichtsdestotrotz ist dies kein neues Problem. Hungersnöte und Lebensmittelknappheit gab es immer. Wo kann jeder von uns ansetzen, um das ganze System stabiler zu gestalten? Stabil genug, um Krisen und Ernteausfälle, die auch durch den Klimawandel bedingt in Zukunft häufiger auftreten werden, abzupuffern und eine

* www.destatis.de
** www.agrar-presseportal.de

Fotos: Mariela Weiß

wachsende Weltbevölkerung zu ernähren? Die großen Akteure der europäischen Politik diskutieren schon über Aussetzung oder Verschiebung verschiedener umweltpolitischer Beschlüsse um die Produktion von Lebensmitteln auf einem hohen Niveau zu halten. Unklar ist, ob der "European Green Deal" in seiner gedachten Form realisierbar ist. Insbesondere der in der „Farm-to-Fork-Strategie“ festgelegte Plan, den ökologischen Landbau bis 2030 auf mindestens 25 Prozent zu erhöhen, wird wohl nicht umsetzbar sein.

Aber müsste eine wirklich nachhaltige Strategie für eine stabile Lebensmittelversorgung nicht gerade die umweltpolitischen Ziele fokussieren? Schließlich treibt eine beschleunigte Umweltzerstörung das Problem noch an, indem immer mehr Flächen durch Dürre und Erosion unbrauchbar für die Landwirtschaft werden und die für die Bestäubung zuständigen Insekten aussterben. Das Klima, der Boden und die Artenvielfalt müssen also geschützt werden, um eine Verschärfung des Problems und damit Lebensmittelknappheit und weitere Preisspiralen zu verhindern.

Global gesehen liegt ein Teil der Lösung vielleicht in weniger

Fotos: Mariela Weiß

Fotos: Albrecht Zarse

statt mehr Landwirtschaft. Viele Experten sind sich einig, dass ein verringerter Fleischkonsum erheblich zur Lösung beider Probleme, Klimawandel und Nahrungsmittelknappheit, beitragen könnte. Weniger Vieh führt zu weniger Methan in der Atmosphäre und dazu, dass Felder, zum Beispiel in Südamerika und Afrika, die heute für den Anbau von Futtermitteln verwendet werden, für die Lebensmittelproduktion frei werden. Wenn die „Veredelung“ durch das Tier entfällt, bleiben mehr Kalorien für den Menschen.

Die Kreislaufwirtschaft, wie sie auf Demeter-Höfen praktiziert wird, sieht vor, nur die Anzahl an Tieren zu halten, die mit den eigenen Flächen ernährt werden können. Das Kreislaufsystem sorgt auch dafür, dass weniger Abfälle entstehen und keine Überproduktion stattfindet. Ich wünsche mir, dass diese wirklich nachhaltige und in sich geschlossene Wirtschaftsweise zum weltweiten Vorbild für die Lebensmittelproduktion und die agrarpolitischen Beschlüsse der Zukunft wird. Doch Klima- und Ressourcenschutz fängt auch bei uns zuhause an: gezielter einkaufen, achtsamer mit Lebensmitteln umgehen und weniger wegschmeißen, auch mal auf Fleisch verzichten und regionales, saisonales Obst und Gemüse bevorzugen. Jeder von uns kann seinen Teil beitragen.

Mona Schlottmann & das gesamte Team vom Hof Medewege

Gesunde, vegetarische Rezepte gibt's bei der Hofkiste

Marokkanisches Ofengemüse mit Pistazien und Feta-Joghurt Dip

Zuerst die Aubergine und die Zucchini abwaschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen in einem Sieb abschütten, kurz abwaschen und abtropfen lassen. Alles in eine ofenfeste Form geben, beiseite stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Kochtopf beides bei mittlerer Hitze in 4–5 EL Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten abwaschen, den Strunk entfernen, grob würfeln und in den Kochtopf geben. Unter Rühren kurz aufkochen und dann bei wenig Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann 1 EL „Ras el Hanout“ hinzugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Soße über das Gemüse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten garen.

Für den Dip den Joghurt mit dem zerbröselten Feta vermengen. Mit etwas Salz würzen und 1–2 EL Olivenöl unterrühren.
Die Petersilie abwaschen und klein zupfen. Das Gemüse mit Pistazienkernen, Petersilie und etwas Joghurt Dip garniert servieren.

Guten Appetit wünscht Ihre Hofkiste

Hofkiste

Zutaten (für 3 Portionen)

- 1 Aubergine
- 1–2 Zucchini
- 300 g weiße Bohnen, gekocht
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 300 g Tomaten
- Gewürzmischung "Ras el Hanout"
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Joghurt
- 200 g (Ziegen-)Feta
- 1/2 Bund Petersilie
- 100 g Pistazienkerne, geschält

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Mehr Rezepte finden Sie unter www.hofkiste.de

Rezept und Fotos: M. Schlottmann Hofkiste

24. September 2022

Hoffest

11–17 Uhr

Fotos: M. Schlottmann

Kontakt

Katrin John
Gärtnerei Hof Medewege
Planung und Organisation

Telefon: 0385 - 500 79 33
Mail: katrin.john@hof-medewege.de

Hoffest und 25 Jahre Mühlenbäckerei

auf dem Demeter Hof Medewege

Jubel, Trubel, Heiterkeit – endlich darf wieder gefeiert werden! Wir freuen uns in diesem Jahr wieder auf das traditionelle Hoffest und das 25. Jubiläum der Mühlenbäckerei. Alle sind herzlich eingeladen zum Schauen und Genießen! Offene Türen ermöglichen Einblicke in die vielfältigen Unternehmen auf dem Hof. Es werden spannende Führungen durch Bäckerei, Gärtnerei, Schweine- und Kuhstall und über den gesamten Hof angeboten. Das Jubiläum der Bäckerei wird direkt im Anschluss mit Abendprogramm und Musik gefeiert. Erleben Sie Künstler und Handwerker, Treckerrundfahrten Reiten, Kürbisschnitzen, Kranzbinden, Kinderschminken, Falkner Reinhard, die Töpferei Werkstück, das Figurentheater Wischnewski und vieles mehr. Es gibt zahlreiche Spiel-angebote für Kinder, unter anderem vom Bauspielplatz, den "Erlebnistagen Schweriner See" und der beliebten Strohburg. Auch der Hofladen hat an diesem Tag von 08:30 Uhr bis 17:00 Uhr geöffnet. Das Hoffest feiern wir schon seit 1993, damals wurde es viermal jährlich im kleineren Rahmen veranstaltet. Mittlerweile zählen wir über 4.000 Besucher. Eine logistische Herausforderung bei der uns die freiwillige Feuerwehr Wickendorf tatkräftig mit ihrer Kinder- & Jugendgruppe unterstützt.

25 Jahre Mühlenbäckerei liegen hinter Christian Fries...

...der die Bäckerei 1997 auf dem Hof Medewege gegründet hat.

...der damals mit seiner Familie seine Heimat verließ, um seiner Vorstellung von gutem Brot einen Namen zu geben.

...der heute über 80 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz bietet.

...der unser Vater ist.

Während unser Vater die Mühlenbäckerei aufbaute, liefen wir über den Hof, hatten Spaß, schlugen uns die Knie auf, verbrannten uns mal die Hände am Ofen, sahen stolz zu, wie er seine Vision mit voller Stärke verwirklichte.

Jetzt in der Gegenwart arbeiten wir Hand in Hand. Lernen immer mehr seines Arbeitsalltags als Geschäftsführer kennen, haben unsere Liebe zu dem Beruf entdeckt. Machen diesen zu unserer Berufung. In der Zukunft wird er uns hoffentlich mit Stolz zusehen, wie wir sein Lebenswerk mit derselben Stärke und Willenskraft weiterführen, die er uns gelehrt hat.

Wir freuen uns auf eine positive Zukunft für die Mühlenbäckerei und danken allen Mitarbeiter*innen, ohne die diese Erfolgsgeschichte so nicht möglich gewesen wäre!

Helena Fries, Marten Fries & Milan Beuck

Christian Fries mit seinen Kindern und Nachfolgern

Ab 17 Uhr Abendkonzert mit Tanga Elektra

Fotos: M. Schlottmann, (kl. Bild) Mühlenbäckerei

Theresas selbstkonzipiertes Gewächshaus im Gewächshaus

Fotos: Gärtnerei Medewege

Jedes Pflänzchen ein kleines Wunder

Pflanzenverkauf der Gärtnerei

Im Gewächshaus der Gärtnerei Hof Medewege wird alljährlich bereits ab Februar in liebevoller Handarbeit eine Fülle von Gemüsepflanzen, Kräutern, Stauden und Blumen für unseren hofeigenen Verkauf angebaut. Doch ist noch kein fertiges Pflänzchen vom Himmel gefallen.

Jedes Pflänzchen durchläuft geduldig den Prozess von Wachstum und Reife, dem alle Lebewesen dieser Erde unterliegen. Bis zum finalen Umzug in Ihren heimischen Garten legen unsere Jungpflanzen daher bereits ein beachtliches Stück Weg innerhalb ihrer Entwicklung zurück. Die Reise beginnt mit der flächigen Aussaat der Kulturen in Anzuchtschalen. Dazu verwenden wir Saatgut in bester Bioqualität und folgen dem Demeter-Ideal bezüglich samenfester Sorten. Sind die Saaten gekeimt, beziehen die zarten Keimlinge ihre Kinderstube, den eigens von Teamleiterin Theresa Jansen für die Jungpflanzenanzucht konzipierten Folientunnel innerhalb der Gärtnerei. Ein Gewächshaus im Gewächshaus sozusagen, dessen Besonderheit die natürliche und damit ressourcenschonende Beheizung mittels rottendem Pferdemist ist, mit der sich Nachtfrost effektiv vermeiden und die Temperatur stabil über 10°C halten lässt.

Dort angekommen, wird mit Argusaugen und absoluter Hingabe aller Gärtner über das Gedeihen unserer Schützlinge gewacht und deren optimale Entfaltung unterstützt. Bilden die Pflänzchen ihre ersten Laubblätter, ist es Zeit sie zu pikieren. Pikieren (vom franz. Wort «piquée» = verletzen) beschreibt die behutsame Umsetzung der zierlichen Jungpflanzen in separate Töpfe unter Einkürzung ihrer Wurzeln um ungefähr ein Drittel, was das Wurzelwachstum anregt und fördert. Eine Kunst für sich, die im Umgang mit den fragilen Pflänzchen sehr viel Umsicht und Fingerspitzengefühl erfordert. Bis zu ihrer vollständigen Anwurzelung stehen sie anschließend sicher in besagtem Quartier.

Den Kinderschuhen entwachsen, werden sie umgetopft, um den mittlerweile üppig gebildeten Wurzeln wieder neuen Raum zu schenken. Dann führt die Reise unserer kleinen Jungpflanzen auf die großen Ebbe-Flut-Tische des Gewächshauses, wo sie weiterhin unter geschützten klimatischen Bedingungen all ihre Energie dazu nutzen können, sich künftig zu kräftigen, ertragsreichen und aromatischen Pflanzen zu entwickeln.

Je nach Sorte und deren individuellen Bedürfnissen, sieht das nächste

und finale Stück des Weges innerhalb unser Gärtnerei unterschiedlich aus. Manche Pflanzen, wie Tomaten

Fotos: Albrecht Zarse

oder Paprika, wollen in den geschützten Hallen unseres Gewächshauses bleiben, während wieder andere ins Freiland umziehen. An der frischen Luft passen sie sich an die Witterung an und härten ab. Zu guter Letzt wandern unsere nun robusten und potenten Jungpflanzen über unsere Verkaufstheke, werden darüber hinaus an viele Läden der Region geliefert und lassen auch in dieser Saison wieder jedes Gärtnerherz höher schlagen.

Grüße aus Medewege
Katrin

Fotos: Albrecht Zarse

GÄRTNEREI
HOF MEDEWEGE

Wir haben geöffnet
Montag bis Freitag: 09:00–18:00 Uhr
Samstag: 09:00–13:00 Uhr

Hauptstraße 17
19055 Schwerin
Telefon: 0385 - 500 79 33
www.hof-medewege.de

SoLaWi der Gärtnerei Medewege – SoLa-Was?

In den letzten Jahren stolpern viele Menschen immer häufiger über den Begriff SoLaWi, der als Abkürzung für das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft verwendet wird. Doch um was genau handelt es sich dabei eigentlich und warum sprießen die SoLaWis plötzlich aus dem Boden wie die Radieschen?

Im Wesentlichen geht es um eine gemeinschaftlich finanzierte Landwirtschaft. Das heißt Solidarisierung einer Gruppe Menschen mit einem regionalen, landwirtschaftlichen Betrieb. Die Lebensmittelerzeugung und alle damit verbundenen Kosten werden von dieser Gemeinschaft in Form von monatlichen Mitgliedsbeiträgen getragen und diese wiederum teilt sich dafür ein Jahr lang die wöchentliche Ernte, die meist aus saisonal verfügbarem, biologisch angebautem Gemüse besteht.

Alles also fair geklärt und aufgeteilt: Der Bauer hat ein festes Jahresgehalt, Planungssicherheit und muss bei schlechten Erträgen und Einbußen nicht gleich um seine Existenz bangen. Er hat direkte Abnehmer, wodurch die Kosten für Zwischenhändler, Vermarktung, Transport und Verpackung entfallen und die Lebensmittelpreise für die Mitglieder erschwinglicher werden. Kein Wunder also, dass sich das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft immer weiter ausbreitet und viele begeisterte Ernteteiler anzieht.

SoLa-Wir!

Auch die SoLaWi Hof Medewege erfreut sich seit ihrer Gründung im Jahr 2017 großer Beliebtheit. Nach einem erfolgreichen Probelauf im Herbst besagten

Foto: Albrecht Zarse

Fotos: Albrecht Zarse

Jahres begann unser offizieller Start pünktlich zur neuen Saison im Frühjahr 2018 und ist seither fester Bestandteil der Hofstruktur. Die Besonderheit unserer SoLaWi ist die betriebsübergreifende Gestaltung der Ernteteile, denn sowohl Gärtnerei, Landwirtschaft, Obstbau, aber auch Imkerei des Hofes beteiligen sich an der Initiative. So gehören neben Gemüseanteilen in unterschiedlichen Varianten auch Obst-, Eier- und sogar ein Honiganteil zur angebotenen Auswahl für die Mitglieder. Diese unterliegen selbstverständlich ebenfalls der saisonalen Verfügbarkeit. Saisonal – das sei an dieser Stelle besonders von uns hervorgehoben – bedeutet nicht, im Dezember sonnengereifte Tomaten oder pralle Salatgurken zu schnabulieren. Es bedeutet vielmehr, dass sich der Inhalt der Ernteteile an dem orientiert, was in der jeweiligen Jahreszeit auf dem Feld oder im Folientunnel angebaut werden kann oder aus dem Winterlager aufbereitet wird. Es bedeutet eine Rückbesinnung auf natürliche Kreisläufe und schafft ein tieferes Bewusstsein dafür, wie unsere Lebensmittel auf ökologische Weise produziert werden. Saisonal angebautes Gemüse fügt unserer Umwelt keinen Schaden durch unnötigen Einsatz und Verschwendung von Ressourcen zu, sondern respektiert die Grenzen des Möglichen und schont damit unseren Planeten. Damit einher gehen üppig und abwechslungsreich gefüllte Erntekisten in den Sommermonaten, wenn die meisten Frucht- und Feingemüse für den Frischverzehr Saison haben und eher rudimentär bestückte Ernteteile im Winter, wo uns Lagergemüse wie Sellerie, diverse Kohlsorten, Kartoffeln, Möhren, Feldsalat und generell eher Kochgemüsekulturen zur Verfügung stehen. Je nach Jahreszeit bleibt die Zusammensetzung der Ernteteile das ganze Jahr über ein spannendes Abenteuer,

denn viele Gemüse- und Kräutersorten hat man selbst vielleicht noch gar nicht verwendet und würde impulsartig beim Einkauf lieber zu Altbekanntem greifen. Unsere Ernteteile fördern den Blick über den Tellerrand und regen die Kreativität hinsichtlich der Zubereitung an.
Spannend und abwechslungsreich werden auch Solidarität und Gemeinschaftsgedanke der SoLaWi in die Tat umgesetzt. Mitmachen, Dabeisein, verstehen und lernen heißt einen ganz neuen Bezug zu Essen aufzubauen und sogar persönlich in die Rolle des Gärtners zu schlüpfen. Handschuhe an und los geht's zur Selbsternte, die - zusätzlich zum bereitgelegten Ernteteil - bei von uns ausgewiesenen Kulturen möglich ist. Wenn eigens gepflückte Melonen und Zuckerschoten, Porree oder Süßkartoffeln das mitgebrachte Körbchen füllen, schmeckt es anschließend gleich doppelt gut! Bei uns am Hof darf außerdem gestoppelt werden, d.h. wer mag, kann auf den bereits beernteten Feldern nach Lust und Laune allerlei Schmackhaftes aufklauben und die heimischen Vorräte aufstocken. In vielen liebevoll geplanten Aktionen und Workshops finden sich darüber hinaus die Mitglieder - auch hier saisonal und vom Zeitplan der Natur vorgegeben - zu ausgewählten Terminen zusammen. Groß und Klein sind herzlich eigeladen, wenn in Gemeinschaft erntefrische Tomaten zu köstlichem Sugo verkocht, Knoblauch gesteckt oder die Erdbeerbeete im Frühjahr herausgeputzt werden.

Wer nun ein Radieschen in unserem Bunde werden möchte, meldet sich bei Katrin John, Leiterin der SoLaWi Hof Medewege und Ansprechpartnerin für Mitgliedschaften, die euch gerne berät. Weitere Infos zu unseren Ernteanteilen findet ihr außerdem auf www.hof-medewege.de.

Katrin

GÄRTNEREI
HOF MEDEWEGE

Hauptstraße 17
19055 Schwerin
Telefon: 0385 - 500 79 33
www.hof-medewege.de

Fotos: M. Schlottmann

Foto: Albrecht Zarse

Dagmar Kürten
Obotritenring 19
19053 Schwerin

Hofkiste

Telefon: 0385 - 343 18 80
Mail: info@hofkiste.de
www.hofkiste.de

Hofkiste – Unser Standort ist CO_2 kompensiert

Was bedeutet das?

Wir haben in einem aufwendigen Verfahren, gemeinsam mit KlimAktiv bilanziert, wieviel CO_2e (=CO_2-equivalent) unser Betrieb emittiert hat. 31 t CO_2e waren das in 2021. Im Rahmen einer freiwilligen Kompensation, einer Geldspende, haben wir ein Artenschutzprojekt in Ruanda unterstützt. In diesem Projekt wird, durch die Verwendung energieeffizienter Kochöfen, die benötigte Holzmenge pro Familie um 70 % reduziert und damit heimische Urwälder geschützt sowie Lebensräume von Pflanzen und Tieren erhalten, u.a. der Virunga Berggorillas. Außerdem führt der Einsatz der effizienteren Öfen zu einem verringerten CO_2-Ausstoß vor Ort. Unser Großhändler Weiling unterstützt das gesamte Verfahren.

Für die Ermittlung der CO_2-Emissionen waren z.B. die Anzahl unserer Autos, die gefahrenen Kilometer, der Stromverbrauch unserer Kühlzellen, die Arbeitswege unserer Mitarbeiter, unser Papierverbrauch, Heiz- und Stromverbrauch zu ermitteln. Zum Vergleich, in Deutschland liegt die CO_2-Emission pro Einwohner, bei durchschnittlich 7,9 t CO_2e der weltweite Durchschnitt liegt bei 4,9 t CO_2e pro Kopf. In Deutschland wäre eine Halbierung der pro Kopf Emission erstrebenswert und eine große Herausforderung. Wir werden demnächst mit der Auslieferung per Lastenrad mit Anhänger

starten, der Radius des Lastenrades ist begrenzt, Schwerin und Umgebung sind aber machbar, das würde längerfristig bedeuten, dass ein Lieferauto weniger unterwegs sein kann. Derzeit 150 Kunden in den vorhandenen Stadttouren können auf vier Liefertage verteilt angefahren werden. Dafür brauchen wir das Verständnis unserer Kunden. Für die Ausnutzung unseres Lastenrades würden wir Touren verlegen, so dass dann z.B. Stadtkunden auch am Dienstag beliefert werden.

Unser größter Posten in der Bilanzierung sind die gefahrenen Kilometer, deshalb ist ein weiterer Schritt in 2022, die Anschaffung des ersten Elektro-Transporters. Bilanzieren und reduzieren sind die zukünftigen Wegbegleiter in eine klimaneutralere Zukunft.

Die Hofkiste bewegt sich in Richtung klimaneutral und stellt sich gerne der Zukunftsfrage Mobilität.

Regional, frisch, bio, online, kulant, kundenorientiert, kraftvoll

Dagmar Kürten

Fotos: (klein) Hofkiste, (groß) Albrecht Zarse

Foto: Albrecht Zarse, (klein) Uwe Kurzbein

Neue Marktscheune auf dem Hof Medewege

Was passiert hier? Was wird hier eigentlich gebaut? Wird die alte Scheune abgerissen? Diese und weitere Fragen erreichen uns täglich während der Bauvorbereitungen für die Marktscheune am Hofeingang. Zur Bauvorbereitung wurde das marode, einsturzgefährdete Dach und ein Teil der Außenfassade entfernt, um gefahrlos Baugrunduntersuchungen vornehmen zu können. Die historische Backsteinfassade soll erhalten bleiben. Alle intakten Steine werden aufgehoben, um die Fassade wieder aufzubauen. Die Scheune wird in verschiedenen Abschnitten saniert und erneuert. Auf der gegenüberliegenden Fläche wird ein Parkplatz entstehen. Geplant ist hier der neue Hofladen mit Marktbereich, Restaurant & Café sowie Ferienwohnungen und Gästezimmern im Obergeschoss – mit Blick auf den Medeweger See. Kunden, Gäste, Besucher und Touristen können in der großen Marktscheune die ganze Medeweger Vielfalt erleben und genießen.

Was ist im Detail geplant?

Hofladen

In einer schönen Wohlfühlatmosphäre und auf der fast 3-fachen Verkaufsfläche, wird sich der neue Hofladen präsentieren. Mit einem großen Angebot an marktfrischem Obst und Gemüse, Käse und Molkereiprodukten, Brot und Backwaren, Fleisch und Wurstwaren sowie einem ausgewählten Naturkostsortiment. Mit innovativen Warengruppen werden hier neue Maßstäbe für eine

nachhaltige, zukunftsfähige Ernährung geschaffen.

Gastronomie

Hofküche & Hofcafe starten als neues Unternehmen und erweitern durch Frühstück und Abendrestaurant das bewährte Angebot.

Tourismus und Seminare

Besondere Übernachtungsangebote sollen weitere Gäste nach Medewege locken. Es entstehen auch neue Räumlichkeiten für Seminarangebote zum ökologischen Landbau.

Verarbeitung und Vermarktung

Die Produktion und Veredelung hofeigener Produkte wird ausgebaut. In der Produktionsküche werden Produkte des Hofes verkaufs- und versandfertig zubereitet. In der Scheune wird eine hofeigene Fleischerei eingerichtet. Die Produkte sollen auch überregional an Bioläden und den Naturkostgroßhandel vertrieben werden.

Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau

Die neue Marktscheune wird ein idealer Ort für Informationen und Einblicke rund um ökologischen Landbau und Ernährung. Der Hof Medewege ist seit 2015 anerkannter Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau innerhalb eines Programms der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Kunst und Kultur

Auch für Künstler, Kunsthandwerker sowie für Jahresfeste, Seminare und andere Veranstaltungen bietet die Marktscheune einen guten Raum.

Fotos: Albrecht Zarse

Marktscheune Medewege

Nicolai Jahn

Hauptstraße 13
19055 Schwerin

Telefon: 0176 - 9955 8252
Mail: marktscheune@hof-medewege.de

Foto: Claudia Scheler

Warum das Füttern der Pferde nicht erlaubt ist

Es ist Sonntag. Die Sonne scheint und Sie besuchen mit Ihren Kindern den Hof. Schon vom Parkplatz aus sehen sie die Pferde. Dort wollen sie unbedingt hin. Auf dem Weg zum Stall wird noch Gras gepflückt. Für die Pferde. Dann stehen Sie mit Ihren Kindern am Zaun, direkt vor einem Schild auf dem das Füttern der Pferde untersagt wird. Hinter dem Zaun steht ein Pony und schaut Sie mit großen Augen an. Wenn es sprechen könnte, dann würde Pony Paulchen sagen: „Hallo du da! Gib mal her das Gras! Ich habe Hunger!“ „Ach was soll's“, denken Sie sich, „die eine Hand voll Gras wird schon nicht schaden.“

Es gibt Pferde die vertragen kein Gras

Am Abend steht Pony Paulchen im Stall und wirkt sehr müde. Hat er das Gras nicht vertragen? So wie Paulchen geht es leider einigen Pferden. Es gibt tatsächlich Pferde die kein Gras vertragen. So kurios das klingen mag. Diese Pferde leiden an einer Krankheit, die sich Hufrehe nennt. Eine Krankheit die durch falsche Fütterung, wie zu viel Gras, ausgelöst wird. Eine Krankheit die schlimme Folgen haben kann: Pferde haben in ihrem Huf einen Knochen, der sich, bei einem Reheschub, das bedeutet die Krankheit kommt zum Ausbruch, verschiebt. Das Pferd kann dann nur noch unter starken Schmerzen laufen. Im schlimmsten Fall sind die Schmerzen so groß, dass der Tierarzt das Pferd einschläfern muss.

Bei Fressen hört die Freundschaft auf

Unsere Pferde wohnen in einer großen Wohngemeinschaft. Sie können sich den ganzen Tag frei bewegen, fressen oder im Sand ein Nickerchen halten. Pferde sind Herdentieren und finden es ziemlich gut, wenn sie Kontakt zu Artgenossen haben. Oft bilden sich richtige Freundschaften zwischen einzelnen Pferden aus. Trotzdem gibt es in einer Herde immer einen Chef und der hat Vortritt beim Fressen, beim Wasser oder wenn es um den besten Schlafplatz geht. Bekommt der Herdenchef nun mit, dass es am Zaun eine Hand voll Gras gibt, dann wird er alle anderen Pferde beiseite schicken. Da wird dann auch mal gebissen oder getreten.

Aus der Hand füttern ist nicht förderlich für den Reitunterricht

Pferde sind schlaue Tiere und manchmal richtig verfressen. Die Pferde bei uns im Stall werden sehr selten aus der Hand gefüttert, denn es gibt durchaus Pferde, die sich genau merken, dass letztens ein Leckerli, ein Büschel Gras oder eine Möhre in der Hand war. Und zack, hat das Pony versucht nach der Hand zu schnappen. Ein Teil unserer Pferde wird für den Reitunterricht eingesetzt. Wenn man Eines nicht möchte, dann, dass die Pferde nach den Kindern schnappen, nur weil es letztens aus der Hand Gras gab. Unsere Pferde sind immer draußen und Sie können sie vom Zaun aus beobachten. Vielleicht haben Sie Glück und eines der großen Pferde liegt gerade im Sand und schläft? Achten Sie mal darauf in wie viele Richtungen Pferde ihre Ohren drehen können oder wer zuerst an der Heuraufe ist. Es gibt so viel zu entdecken – auch ganz ohne die Pferde zu füttern.

Claudia Scheler

Fotos: Claudia Scheler

Aktivlernstall Pferdeglück

Claudia Scheler

Telefon: 0163 - 622 17 96
Mail: info@claudia-scheler.com
www.das-reitlernsystem.de

Fotos: Christoph Just

Der Sommer hält Einzug – alles ist im Wandel...

auch im Waldorfkindergarten Medewege

Da sich für das neue Kindergartenjahr mehr Geschwisterkinder als erwartet in unserem Kindergarten angemeldet haben, standen wir vor der Frage, wie wir den Bedürfnissen der Eltern und Kinder entsprechen können.

Durch Gespräche mit Eltern und in einer Teamweiterbildung reifte die Entscheidung, die Kleinkindgruppe im bestehenden Haus zu erweitern. Wir haben uns entschieden, dass der Schlafraum der Kleinkindgruppe in einen zweiten Spiel-, Bewegungs- und Schlafraum verwandelt wird. In den Winterferien wurde von den Hausmeistern der Waldorfvereinigung Schwerin ein neuer Korkfußboden gelegt und der Raum geweißt. Auch unsere Idee von einem Spiel- und Schlafpodest haben sie rasch und sehr schön für beide Kleinkindgruppenräume umgesetzt. Dafür herzlichen Dank!

Nun galt es den Raum noch zu lasieren, Vorhänge zu nähen und einen „Himmel" für das Schlafen zu nähen und anzubauen. Nach und nach verwandelte sich der Raum und wird seit April als zweiter Kleinkindraum genutzt, um den altersspezifischen Bedürfnissen der Kinder an Spiel, Ruhe und Bewegung zu entsprechen. Ab Sommer werden wir dann acht bis neun Kinder dynamisch in den beiden Räumen betreuen.

Noch sind nicht alle „Verwandlungsarbeiten" abgeschlossen. Unser Gärtchen möchten wir erweitern und gestalten, da haben wir den großen Wunsch, für die Kinder eine Vogelnestschaukel und ein kleines Kletterhäuschen zu installieren.

Wer uns dabei finanziell unterstützen möchte, kann dies sehr gerne tun.
Spenden Sie bitte auf das Konto der Waldorfvereinigung Schwerin:

IBAN DE89 1405 2000 0360 0018 40
BIC NOLADE21LWL
mit dem Betreff – „Verwandlung Kleinkindgruppe Medewege"

Vielen Dank!
Das Kindergartenteam

„Über uns der Himmel,
der uns schützt.
Unter uns die Erde,
die uns stützt.
Ringsum Luft,
die Leben gibt.
Und in allem wohnt ein Licht,
das Liebe gibt."

—

Gebet

Waldorf Kindergarten

Hauptstraße 13
19055 Schwerin

Telefon: 0385 - 555 137
Mail: kindergarten@waldorf-sn.de

Fotos: Christoph Just, (oben rechts) Albrecht zarse

Foto: Hof Medewege

Mosterei & Imkerei

Dr. Mirko Lunau
Dorfstraße 5 b
19067 Cambs-Ahrensboek

Telefon: 0152 - 3379 1570
Mail: kontakt@mirkolunau.de
www.mirkolunau.de

Mosterei und Imkerei Ahrensboek

2022: ein gutes Bienenjahr?

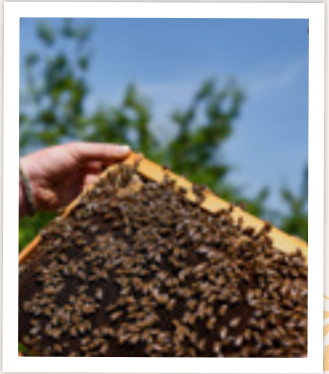
Wie jeder landwirtschaftliche Betrieb, ist auch mein Betrieb sehr stark von den Jahreszeiten geprägt. Im Winter steht der Obstbaumschnitt im Mittelpunkt. Auch im vergangenen Winter haben wir weit über 700 Bäume geschnitten, für Gemeinden, Obstbauern und Privatleute. Dabei sind wir im Februar so nass geworden wie lange nicht und mussten aufpassen, dass uns die Stürme nicht von der Leiter fegen. Im März hingegen konnten wir bei großer Trockenheit und starker Sonneneinstrahlung ohne Jacke schneiden – wir leben in Klimawandelzeiten.

Auch in diesem Jahr gab es eine rege Nachfrage nach Baumschnittkursen, in denen ich mit interessierten Laien und Gewerbetreibenden die Ansprache und Kultivierung von Obstbäumen in Theorie und Praxis übe – immer wieder ein schönes und erfüllendes Erlebnis für alle Beteiligten.

Jetzt, im Sommer, befinden wir uns mitten in der Bienensaison. Die Völker sind zu meiner großen Freude gesund und kräftig durch den Winter gekommen. Die Verluste halten sich in engen Grenzen. Die Intensivierung der Völkerführung in den letzten zwei Jahren scheint Früchte zu tragen, was mich sehr erleichtert. Wir hoffen also auf ein gutes Bienenjahr – noch ist genug Wasser da.

Ich wünsche einen tollen Sommer und grüße Sie herzlich,

Mirko Lunau



Fotos: Hof Medewege

Foto: Genossenschaft Gutshaus Klein Medewege e.V.

Genossenschaft Gutshaus
Klein Medewege e.G.

Klein Medewege 1
19055 Schwerin

Papierpost z.Hd.
Peter Zimmer
Hauptstraße 12
19055 Schwerin

genossenschaft@hof-medewege.de

Gutshaus in Klein Medewege

Das Aussengelände nimmt Form an!

Nachdem wir, als Genossenschaft Klein Medewege, nun mittlerweile 15 Monate Eigentümer des Grundstücks sind, hat sich auf dem Gelände des Gutshauses einiges getan.

Das Frühjahr zauberte frisches Grün in die alte Parkanlage, die bunten Frühlingsboten vor dem Gutshaus begrüßen jeden freundlich und die Benjeshecke hat nach weiteren Winterschnitten eine beachtliche Höhe gewonnen.

Die von der Stadt beauftrage Pflege des Gehölzstreifens im Norden führten wir seit Besitz des Grundstückes weiter fort und nun dürfen sich Insekten und Kleintiere dort einnisten. Die Stadt Schwerin will auch den versiegten Teich im Westen des Grundstückes sanieren, mit dem Kaufvertrag stimmten wir ihrem Vorhaben zu und freuen uns darauf! Das Umweltamt hat schon Bodenproben in Auftrag gegeben und die Aussichten auf das Ergebnis scheinen positiv. Für eine zweite Sanierungsstufe konnten wir Genossen selbst den Auftrag erhalten: In Kooperation mit dem Baumpfleger Jakob Mast befreiten wir die umstehenden edlen Bäume Ulme, Kastanie und Esche vom störenden Unterholz. Die vielen Weiden am Teichrand wurden zu Kopfweiden zurückgeschnitten und Unmengen an Totholz und

weiterer Müll aus dem Teichgebiet entfernt – letzteres auch zusammen mit vielen Bewohnern von Klein Medewege bei der Aktion „Frühjahrsputz Schwerin". Sobald die zukünftig erwartete Größe des Teiches errechnet ist, kann der Teich ausgebaggert werden, um wieder genügend Tiefe zu bieten.

Und wie kommt wieder Wasser in den Teich?

Zum einen wollen wir das Regenwasser über die Dachflächen der Häuser gewinnen und können mit ca. 570m³ Wasser pro Jahr rechnen. Zum anderen soll das Brauchwasser der Haushalte zur Befüllung genutzt werden. Mit Hilfe einer Pflanzenkläranlage wird das Abwasser lokal gereinigt und wir erhoffen uns, damit sogar fast die doppelte Menge zum Regenwasser noch dazugewinnen zu können. Wir wollen jeden Tropfen Wasser auf dem Grundstück mehrfach verwenden und sichern - das ist uns ein ökologisches Anliegen. Mit der bald erwarteten Genehmigung zum 1. Bauabschnitt sind wir auf einem guten Weg und die zukünftigen Bewohner des Milchenhauses sind bereits voll Hoffnung, 2023 den Einzug feiern zu können. Für das Gutshaus werden wir demnächst in die konkrete Planung einsteigen – dort gibt es noch freie Kapazitäten für Menschen, die gern Teil unserer Gemeinschaft werden möchten. Regelmäßig gibt es auf dem Gelände Inforunden und damit die Möglichkeit, das Projekt und manche der Menschen beim Arbeitseinsatz kennenzulernen. Um Anmeldung wird gebeten.

Weitere Infos:
https://www.hof-medewege.de/de/project/klein-medewege

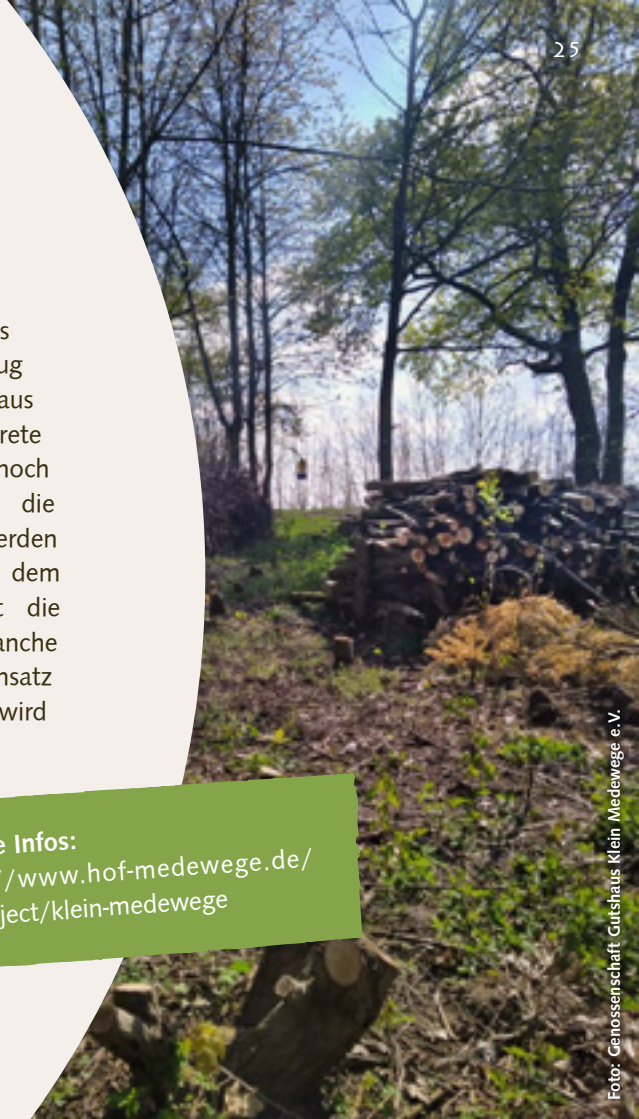


Foto: Genossenschaft Gutshaus Klein Medewege e.V.

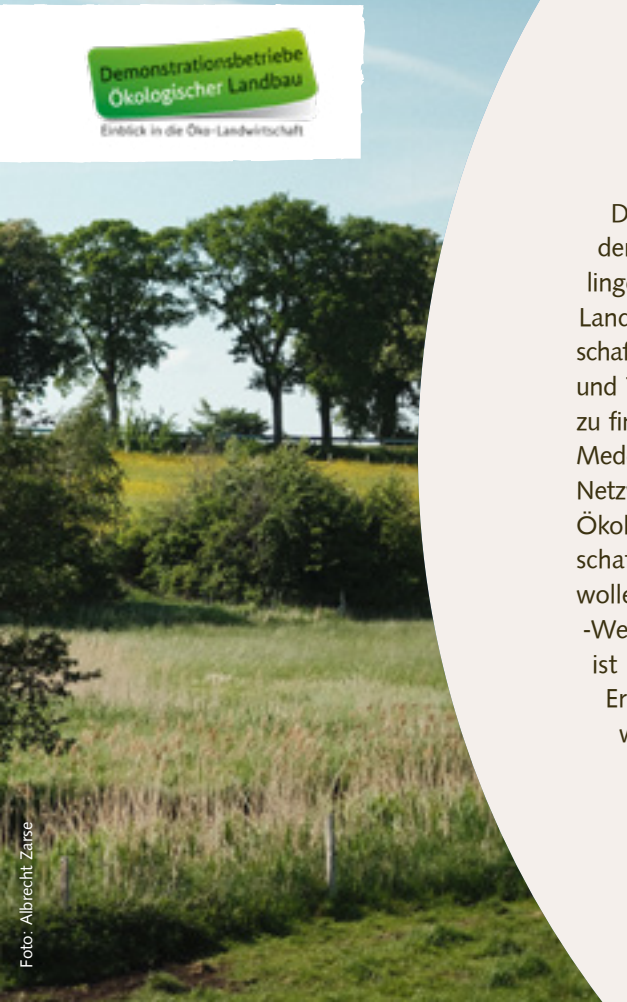


Foto: Albrecht Zarse

Zusammen fürs Klima!

Eine Gemeinschaftsaktion der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Das Klima wandelt sich. Trockene Böden, starke Niederschläge, neue Schädlinge: das sind Herausforderungen für Landwirt*innen. Wie kann sich Landwirtschaft an die Veränderungen anpassen und Teil der Lösung sein? Um Antworten zu finden, engagiert sich der demeter Hof Medewege als Mitglied des bundesweiten Netzwerks der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau. Mit der Gemeinschaftsaktion „Zusammen fürs Klima!" wollen 290 Bio-Höfe, -Gärtnereien und -Weingüter zeigen: Der Öko-Landbau ist gut fürs Klima! Wie lässt sich die Ernte sichern und welche Pflanzen wachsen auch unter veränderten Bedingungen gut? Mit Vielfalt auf dem Acker gelingt vielen Bio-Betrieben die Anpassung bereits. Wer sich breiter aufstellt ist weniger abhängig von „der einen guten Ernte". Für einen gesunden Boden verzichten wir auf dem Hof Medewege auf chemisch-synthetische Dünger. Dafür setzen wir auf Humusanreicherung und Fruchtfolge. Wir bauen vielfältige, wetterbeständige Kulturen an, entwickeln klimafreundliche Energiekonzepte und vermarkten überwiegend regional. Um klimaschädliche Emissionen zu verringern, erzeugen wir eigenen, regenerativen Strom. In unserer Kreislaufwirtschaft finden möglichst viele Produktionsschritte auf dem Hof statt: Das Futter für die Tiere wird selbst angebaut, gedüngt wird mit ihrem Mist, Milch und Fleisch werden vor Ort verarbeitet und verkauft. Die kurzen Wege sind gut fürs Klima – und die Region.

Besuchen Sie uns

Veranstaltungen auf unserem Hof

Samstag 24. September ab 11:00 Uhr
Hoffest & 25 Jahre Mühlenbäckerei

Freitag 30. September ab 19:30 Uhr
Konzert im Saal mit Stefan van de Sande

Sonntag 30. Oktober ab 17:00 Uhr
Konzert im Saal mit Siri Svegler

Unsere Empfehlung

01. bis 09. Oktober, Galerie Werkstück in Kirch Stück
Ausstellung "Querschnitt. Skulpturen aus Holz und Stein, Malerei, Zeichnungen" – mit Mechthild Breme

Eröffnung: Samstag 01. Oktober um 16:00 Uhr, Täglich 10:00 – 18:00 Uhr geöffnet,
An der Chaussee 8/10, 19069 Kirch Stück

Klima Allianz Schwerin – Weiterdenken.

Als Mitglied der Klima Allianz Schwerin und der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau lädt der Hof Medewege zum Klimaaktionstag am **10.09.2022 von 11:00 bis 16:00 Uhr** auf dem Alten Garten in Schwerin ein.

Öffnungszeiten

Hofladen:
Montag bis Freitag
08:30 – 18:30 Uhr
Samstag 08:30 – 14:00 Uhr

Hofcafé:
Mittwoch bis Sonntag
12:00 – 18:00 Uhr
Demnächst auch warme Küche
Donnerstag bis Sonntag bis 22:00 Uhr

Foto: Mechthild Breme

HOF MEDEWEGE

Ihr direkter Kontakt zum Hof

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

Öffentlichkeitsarbeit: Mona Schlottmann | pr@hof-medewege.de | 01575 240 52 40

Aktivlernstall Pferdeglück, Claudia Scheler	info@claudia-scheler.com	0163-662 17 96
Bildhauerei, Malerei, Biografiearbeit, Mechthild Breme	mec.breme@posteo.de	0385-557 49 00
Filzatelier, Martina Zinkowski	martina.filzatelier@gmx.de	0176-231 80 791
Flussbettnerei, Peter Zimmer	pz@flussbettnerei.net	0385-6767 1622
Gärtnerei, Rainer Holst	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Hofcafé & Bistro, Norina Jahn	mail@cafe-hof-medewege.de	0385-592 39 93
Hof-Ferien, P. Zimmer, Matthias Baerens, Nicolai Jahn	hof-ferien@hof-medewege.de	0385-6767 1622
Hofkiste, Dagmar Kürten	info@hofkiste.de	0385-343 18 80
Hofladen, Dörte Nieland	laden@hof-medewege.de	0385-591 89 29
Holz- und Bautenschutz, Frank Schneeberg	frankschneeberg47@gmail.com	0385-593 61 82
Imkerei, Mirko Lunau	kontakt@mirkolunau.de	0152-3379 1570
Kulturverein, Hofführungen, Kinderbauernhof P. Zimmer, N. Jahn	hofkultur@hof-medewege.de	0385-6767 1622
Landwirtschaft, GbR Philip & Sarah Weiß, Jule Kast	post@hof-medewege.de	
Mühlenbäckerei, Christian Fries	info@muehlenbaeckerei.com	0385 - 572 73 80
Obstbau, Johannes & Sophia Schmidt	obstbau@hof-medewege.de	0385-593 697 45
Psychotherapie & Malatelier, Claudia Holst	c.holst@posteo.de	0385-593 21 55
Solidarische Landwirtschaft, Katrin John	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Waldorfkindergarten	kindergarten@waldorf-sn.de	0385-555 137

demeter

www.hof-medewege.de

Impressum

Ausgabe 2022

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

Layout + Satz
tokati Medienagentur | tokati.de

Druck
dieUmweltDruckerei GmbH

Fotonachweis
Titelbild ©Albrecht Zarse

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

WALDORF SCHWERIN ideenreich ins leben

HOF-FERIEN

LANDWIRTSCHAFT, ACKERBAU, VIEHZUCHT

OBSTBAU

HOF MEDEWEGE

Hofkiste

MELIMALUM

GÄRTNEREI HOF MEDEWEGE

MÜHLEN BÄCKEREI MECKLENBURGS BIO-BACKSTUBE

CAFÉ HOF MEDEWEGE