

AUSGABE 2024

HOF



MEDEWEGE

NEUES VOM HOF

100 JAHRE DEMETER

ZUKUNFTSWÜNSCHE AUS
DER LANDWIRTSCHAFT

SOLAWI

AKTIVLERNSTALL
PFERDEGLÜCK

HOFKISTE
WIR LIEFERN E-MOBIL

10 JAHRE ARTEMISIA!

AKTUELLES UND
VIELES MEHR

„DIE WELT IST AUS DEN FUGEN“.

Diesen Satz höre ich zurzeit häufiger. Viele Menschen scheinen das Gefühl zu haben, dass sich etwas tut in der Welt. Nicht nur Gutes. Proteste, Inflation, diverse Kriege, zunehmende Ungleichheiten und der Klimawandel geben uns aber auch jedes Recht Unsicherheit zu empfinden. Desto mehr brauchen wir letzte Rückzugsorte, wie die schöne, entschleunigte Welt eines Bio-Bauernhofes. Hier scheint die Welt noch in Ordnung zu sein.

Der Demeter-Verband wird 2024 100 Jahre alt. Mehr denn je macht der Verband es sich zur Aufgabe eine lebenswerte Zukunft und Umwelt für uns alle zu bewahren, gesunde und nachhaltig hergestellte Lebensmittel zu produzieren und das Leben in den Mittelpunkt zu stellen.

Die Werte, die Demeter repräsentiert, können uns allen vielleicht etwas Orientierung in diesen unsicheren Zeiten geben: Artenvielfalt erhalten, artgerechte Tierhaltung, Klimaschutz und Nachhaltigkeit, Solidarität und gute Lebensmittel ([mehr dazu auf Seite 4](#)).

Wir freuen uns, seit 1994 Mitglied des Demeter-Verbandes zu sein und wünschen dem Verband eine erfolgreiche Zukunft!

*Mona Schlottmann &
das gesamte Team vom Hof Medewege*

BESUCHEN SIE UNS

VERANSTALTUNGEN AUF UNSEREM HOF



Freitag 22. Juni

"100 Jahre Demeter" - Feier auf dem Hof Medewege

Samstag 06. Juli

Konzert mit Lost Notes

Samstag 27. Juli

Konzert "Wellentanz" – fantasievolle Klangmalerei mit Falk Zenker

Freitag 06. September

Christoph Schenker - Cello Konzert

Samstag 21. September

Hoffest auf dem Hof Medewege

An jedem letzten Samstag im

Monat gibt es eine Führung durch einen unserer Hofbetriebe:

29. Juni mit Sophia Schmidt durch den Obstbau inkl. Verkostung

27. Juli mit Theresa Jansen durch die Gärtnerei

31. August mit Claudia Scheler durch den Pferdestall

21. September diverse Führungen im Rahmen des Hoffests

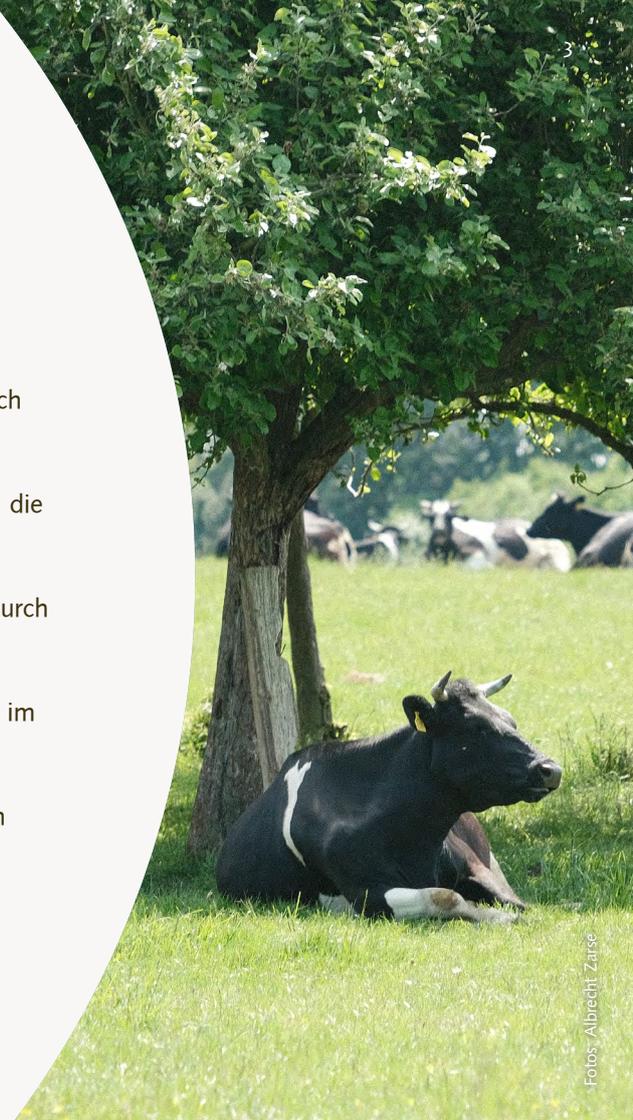
26. Oktober mit Helena Fries durch die Mühlenbäckerei

JUNGPFLANZENVERKAUF DER GÄRTNEREI

April - September

Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr

Samstag 10:00 – 13:00 Uhr



100 JAHRE DEMETER

Demeter wird 100 Jahre! Was ist Demeter überhaupt? Wofür steht es?

Der Bio-Hof Medewege ist ein Demeter-Hof. Das bedeutet, dass unsere landwirtschaftlich arbeitenden Betriebe vom Demeter-Verband zertifiziert werden. Dieses Demeter-Zertifikat bestätigt, dass unsere Arbeitsweise den strengen Demeter-Richtlinien entspricht.

Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband in Deutschland. Schon seit 1924 bewirtschaften Demeter-Landwirte ihre Felder biodynamisch. Aufgrund der lebendigen Kreislaufwirtschaft gilt die Demeter-Landwirtschaft als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus. Demeter-Landwirte gehen sorgsam mit Ihrem Land

und Ihren Tieren um, sie gestalten Landschaft heterogen und nachhaltig. So erzeugen sie Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur produziert werden.

WAS MACHT DIE LEBENSMITTEL SO BESONDERS?

Demeter-Lebensmittel definieren sich nicht nur durch ihre Nährwerte. Hinter jedem Demeter-Produkt steht ein Produzent, der sich zu bestimmten Werten und Prinzipien bekennt. Diese Haltung ist der wahre Schatz hinter Demeter-Produkten. Sie macht Gemüse, Obst und Milchprodukte so wertvoll.

Wegen ihrer unverfälschten Zutaten sind Demeter-Lebensmittel reich an Aromen und Vitalität. Für Demeter-Brot etwa ist Zeit eine der wichtigsten Zutaten. Selbst natürliche Zusatzstoffe sind nur erlaubt, wenn sie wirklich gebraucht werden. Für Demeter-

Verarbeiter steht die Qualität und Frische ihrer Produkte an erster Stelle und haben Vorrang vor Technologien, die die Produktionszeit verringern, Haltbarkeit verlängern oder die Produktion billiger machen.

JEDER HOF IST EIN LEBENDIGER ORGANISMUS!

Hier braucht jedes Organ das andere: Mensch, Pflanze, Tier und Boden arbeiten zusammen. Deshalb sind auch die Anzahl der Tiere und die der Ackerflächen aufeinander abgestimmt. Landwirte halten genau die Anzahl Tiere, deren Mist dann als Dünger für Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenwachstum sorgt, ohne einen Nitratüberschuss zu erzeugen, wie es in der Massentierhaltung der Fall ist.

Höfe, die nach diesem Prinzip aufgebaut sind werden zu Recht als lebendiger Hoforganismus bezeichnet. Sie leisten einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz, denn der so aufgebaute Humus und das artenreiche Ackerland speichern Kohlenstoff.

Demeter-Landwirte verstehen die gegenseitigen Wechselwirkungen in unserem Ökosystem und behandeln alle Lebewesen mit Umsicht. Artenvielfalt ist essentiell für Demeter-Landwirte weltweit, deshalb erschaffen sie Biotope auf ihrem Hof - für das kleinste Insekt bis hin zum großen Nutztier. Das hilft der Biodiversität, denn 10% der Fläche von Demeter-Betrieben sind allein der Artenvielfalt vorbehalten.





TIERE AUF DEM DEMETER-HOF

Auch den Nutztieren wird besonderer Respekt entgegengebracht. Die Kühe behalten Ihre Hörner, Hühner, Schweine und Rinder haben genügend Platz und die Kälber werden nicht sofort nach der Geburt von den Müttern getrennt. Hier passt sich der Stall den Tieren an, nicht umgekehrt. Auch die Bruderhahaufzucht gehört zu den Demeter-Richtlinien. Die Hähne können hier aufwachsen und werden nicht als Ei oder Küken entsorgt.



Wenn Sie sich persönlich einen Einblick in die Abläufe auf unserem Demeter-Hof verschaffen wollen, besuchen Sie uns doch am letzten Samstag im Monat! Es finden regelmäßig Führungen durch unsere vielfältigen Betriebe statt. Die genauen Termine finden Sie auf unserer Homepage, in Social Media, über unseren Newsletter oder in diesem Heft auf Seite 3.

Mona Schlottmann

Quelle & weitere Infos: demeter.de



MARKTPLATZ DER HANDGEMACHTEN DINGE

STELLT EUCH MAL VOR!

Unter dem Motto „ Handgemacht & Vorgestellt" präsentieren sich ein bis zweimal im Monat hofeigene oder regionale Produzenten im Hofladen Medewege. Auch regionale Kunsthandwerker stellen sich bei uns vor und zeigen ihre handgemachten Produkte.

Zusammen möchten wir einen Marktplatz der schönen handgemachten Dinge präsentieren und die Möglichkeit schaffen mit unseren Produzenten ins Gespräch zu kommen.

Termine jeweils freitags oder samstags.
Bekanntgabe im Hofladen und über Social Media.

Dörte Nieland



Fotos: Hofladen Medewege

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN

Montag bis Freitag: 8:30-18:30 Uhr
Samstag: 8:30-14:00 Uhr

RÜCKBLICK UND ZUKUNFTS- WÜNSCHE AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Wir als neue Landwirtschaftsgeneration haben nun schon 2,5 Jahre eigenes Wirtschaften hinter uns. Gestartet sind wir in sehr schwierige, von Energiekrise und Preisschwankungen geprägte Zeiten. Der Sommer 22 war von Dürre geprägt. Auf den Weiden und Wiesen war es braun und staubtrocken, sodass die Tiere schon früh mit Futter, welches eigentlich für die Winterzeit bestimmt war, gefüttert werden mussten. Unsere neue Rundballenpresse von Mc Hale hat ihre erste Saison ohne Probleme gemeistert und war unsere erste größere Investition. Die Getreideernte fiel, trotz Trockenheit, sehr zufriedenstellend aus. Das Wintergetreide brachte gute Erträge und Qualität. Einzig das Sommerge-

treide hatte etwas zu kämpfen. Im Spätsommer und Herbst kam endlich etwas Regen. Ungewöhnlich lang konnten unsere Rinder und Milchkühe im Winter 22/23 bis in den November auf den Weiden bleiben. Trotzdem war der Winter lang, dunkel und kalt. Umso mehr sehnten wir uns den Frühling herbei. Als dieser kam, wurden Weiden gepflegt, Zäune repariert und die Äcker bestellt. Unsere muttergebundene Kälberaufzucht hat sich über das erste Jahr als große Freude für alle erwiesen. Im Winter haben unsere Kälber neue „Häuser“ bekommen, zwei Großraumiglus wurden gekauft und sind im Winter als auch im Sommer durch ausgeklügelte Bauweise ein toller Lebensraum. Im Frühjahr 24 mussten wir das Konzept der muttergebundenen Kälberaufzucht aus finanziellen

Gründen leider in die Ammenhaltung umwandeln. Der Erlös für unsere Milch reicht leider nicht aus, um mit diesem Luxuskonzept zu arbeiten.

Der Sommer 23 war für den Futterbau und die Wiesen hervorragend, jedoch eine Katastrophe für die Getreideernte. Wir konnten erst spät ernten und durch den vielen Regen sind die meisten Bestände negativ beeinflusst worden. Teile der Bestände lagen am Boden, andere waren von Pilz befallen und es war zu feucht, so dass wir sehr viel Nachtrocknen mussten. Die Erträge waren gering und dazu die Preise am Markt sehr schlecht.

Das Frühjahr 2024 beginnt für uns Landwirte hoffnungsvoll. Wir konnten einen tollen ersten Schnitt Silage in Rundballen ernten und die Felder sehen vielversprechend aus, jetzt muss nur noch das Wetter mitspielen. Für die Zukunft wünschen wir uns Stabilität der Lebensmittelpreise und des

Biomarktes, mehr Kaufkraft im Biohandel und weiteres Umdenken der Verbraucher zu guten, hochwertigen und regionalen Bioprodukten. Wir freuen uns auf die neue Marktscheune, welche mit Hofladen, Gastronomie, eigener Fleischerei und Ferienwohnungen in Medewege entstehen soll.

Jule Jahn



UPDATE MARKTSCHEUNE

Das bisher größte Projekt auf dem Hof Medewege geht weiter.

Die letzten Umplanungen sind eingearbeitet und eine Änderung zum Bauantrag wurden eingereicht. Ich freute mich sehr, als mein Bruder, Levin Jahn, ein Kind des Hofes, Anfang 2023 als fertiger Fleischermeister zurück auf den Hof kam, um sich an diesem gigantischen Projekt zu beteiligen.

Im Erdgeschoss der Scheune entsteht Levin's Fleischerei, dafür wurde die Gastronomie verkleinert, der Laden und die Anlieferung umgeplant. Fleischermeister Levin wird hier Rinder, Schweine und Hühner zerlegen und weiterverarbeiten. Frischfleisch, Wurst- und Fleischwaren, auch geräuchert und konserviert ergänzen das Angebot des Hofladens. Die hofeigenen Produkte sollen auch überregional an Bioläden und

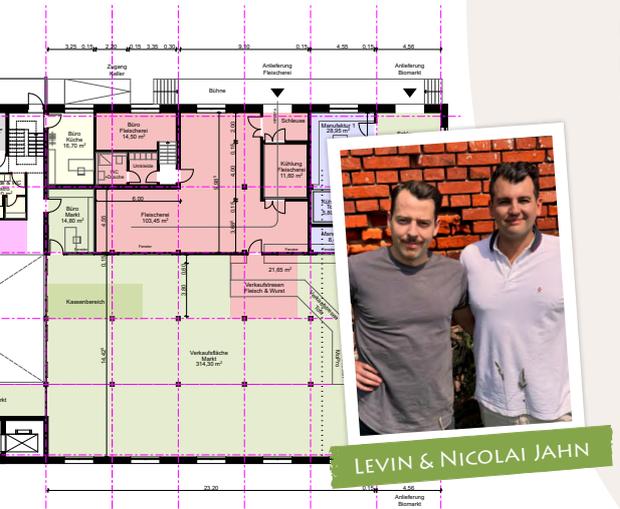
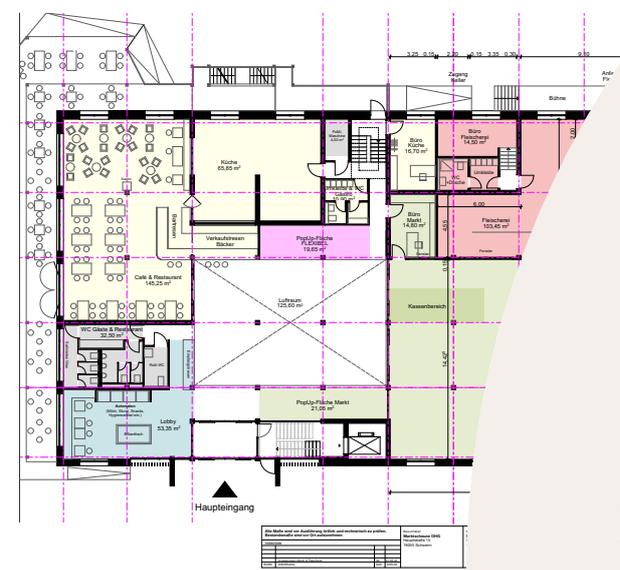
den Naturkostgroßhandel vertrieben werden.

Für die Sanierung der Marktscheune haben unsere Energieberater ein Energiekonzept entwickelt und die Möglichkeiten der zukünftigen Energieversorgung auf dem gesamten Hof mittels einer Machbarkeitsstudie untersucht.

Das Projekt wurde bisher von dem Architekten Uwe Kurzbein betreut. Herr Kurzbein wird nach den letzten Änderungen in seinen wohlverdienten Ruhestand gehen. Wir bedanken uns herzlich für die gute Zusammenarbeit und wünschen alles Gute!

Die Bauarbeiten werden hoffentlich in den nächsten Monaten beginnen und wir freuen uns, dass der Architekt, Julius Kruzinna, die weitere Planung und Umsetzung der Marktscheune übernimmt.

Nicolai Jahn



URLAUB AUF DEM BIOHOF

Genießen Sie einen komfortablen Aufenthalt in unseren Ferienwohnungen und Gästezimmern! Die Wohnungen liegen inmitten des Hofes. Hier gibt es vier Ferienwohnungen, fünf Gästezimmer und einen Saal für Veranstaltungen.

Ihren Urlaub verbringen Sie in großzügig geschnittenen Wohnungen im Obergeschoss. Im offenen Wohn- und Essbereich steht Ihnen eine voll ausgestattete Küche, TV & Radio und W-LAN zur Verfügung. Erleben Sie wie die Kühe von der Weide geholt und gemolken werden und schauen Sie bei den Schweinen und Hühnern vorbei! Besuchen Sie die Tiere beim Kinderbauernhof oder machen Sie eine Kanutour auf dem See! Probieren Sie die leckere Rohmilch im Hofladen und den Apfel-Rhabarbersaft vom Obstbau!

Nicolai Jahn

HOFKÜCHE & CAFÉ

Besuchen Sie uns im Hofcafé und probieren Sie die beliebte Mangotorte oder den Brownie aus der Mühlenbäckerei! Wählen Sie aus unserer Bistro-Karte z.B. unser Hof-Feta Sandwich mit Ciabata aus der Mühlenbäckerei, Hirtenkäse aus unserer Milchverarbeitung, Tomate, Zwiebel, Salat aus der Gärtnerei, Pastrami und Cesar-Dressing! Wir kochen täglich ein wechselndes regionales und saisonales Mittagsgeschicht mit Lebensmitteln aus eigenem Anbau.

GIN VOM HOF

Wir haben wieder Gin produziert! Genießen Sie einen Gin Tonic im Bistro oder nehmen sich eine Flasche mit nach Hause. Wir destillieren unseren bio-zertifizierten Gin in kleinen Mengen in unserer eigenen Destille.



ÖFFNUNGSZEITEN
HOFKÜCHE & CAFÉ

Mittwoch bis Sonntag:
12:00–18:00 Uhr





UNSER PARADIES FÜR PFERDE IM AKTIVLERNSTALL PFERDEGLÜCK

Egal ob mit dem Fahrrad, Auto oder zu Fuß, wer auf den Hof Medewege kommt erblickt schnell auch die Pferde vom Aktivlernstall Pferdeglück. Hier erwarten dich glückliche Pferde, die nach Herzenslust spielen, ausruhen und gemeinsam das Leben genießen. Das Wohlergehen der Pferde steht bei uns an erster Stelle und wir legen großen Wert auf artgerechte Haltung und liebevolle Pflege.

Im Aktivlernstall Pferdeglück praktizieren wir die Offenstallhaltung, eine Haltungsform, die dem ursprünglichen Lebensraum der Pferde am nächsten kommt. Unsere Pferde leben auf einem geräumigen Sandplatz und haben je-

derzeit Zugang zu Heu und Wasser. Es gibt zahlreiche Schattenplätze und Unterstände, die den Pferden Schutz vor Witterungseinflüssen bieten. Im Winter finden sie dort Schutz vor Schnee und Regen, während sie im Sommer ein schattiges Plätzchen zum Ausruhen haben. In unserem weitläufigen Gelände können die Pferde nach Lust und Laune mit ihren Artgenossen spielen und sich austoben.

PFERDEFREUNDSCHAFTEN IM AKTIVLERNSTALL PFERDEGLÜCK

Bei uns leben alle Pferde zusammen und es ist erstaunlich, wie viele Pferdefreundschaften sich entwickelt haben. Die Tiere genießen die Gesellschaft ihrer Artgenossen und haben die Möglichkeit, soziale Kontakte zu knüpfen

und zu pflegen. Die gemeinsamen Spielstunden auf dem Gelände fördern nicht nur die körperliche Aktivität, sondern auch das seelische Wohlbefinden der Pferde. Es ist immer wieder schön zu beobachten, wie sie miteinander kommunizieren, sich gegenseitig putzen oder gemeinsam über den Auslauf galoppieren.

WEIDELAND UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Neben dem Sandplatz steht unseren Pferden auch zusätzliches Weideland zur Verfügung. Allerdings nutzen wir dieses nicht rund um die Uhr, sondern nur stundenweise. Dies hat gesundheitliche Gründe, insbesondere bei unseren Ponys, die dazu neigen, schnell übergewichtig zu werden. Wir achten darauf, dass unsere Pferde eine ausgewogene und gesunde Ernährung erhalten, um ihr Wohlbefinden und ihre Vitalität zu fördern. Sie haben rund um die Uhr Zugang zu hochwertigem Heu, das ihre natürlichen Futterbedürfnisse deckt. Auch die Wasserversorgung ist über eine Selbst-

tränke stets gewährleistet, denn Pferde müssen jederzeit Zugang zu frischem Wasser haben.





Fotos: Claudia Scheler

AKTIVLERNSTALL PFERDEGLÜCK

Claudia Scheler

Telefon: 0163 - 622 17 96

Mail: info@claudia-scheler.com

www.das-reitlernsystem.de



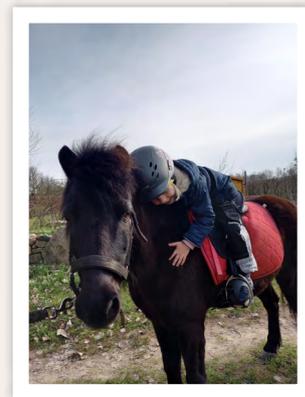
REITEN UND PFLEGE IM AKTIVLERNSTALL PFERDEGLÜCK

Bei uns dreht sich nicht alles nur um das Reiten. Die Pflege der Pferde hat einen ebenso hohen Stellenwert. Egal ob Reitstunde, Stalltag oder Geburtstag, jede Veranstaltung beginnt mit der Pflege der Pferde im Stall. Hier werden die Vierbeiner liebevoll gestriegelt, die Mähne gekämmt und die Hufe gründlich gereinigt. Diese intensive Zuwendung stärkt die Bindung zwischen Mensch und Tier und fördert das Vertrauen. Die Pflege ist nicht nur für die Hygiene wichtig, sondern auch eine wertvolle Zeit, um den Pferden ganz nah zu sein und ihre Bedürfnisse zu erkennen. Wir nehmen uns Zeit für jedes einzelne Pferd und sorgen dafür, dass es sich bei uns rundum wohlfühlt.

Neben der Pflege wird natürlich auch geritten! Dabei legen wir großen Wert auf eine schonende und res-

pektvolle Reitweise, die dem Wohlbefinden der Pferde dient. Bei uns geht es nicht um Höchstleistungen, sondern darum, eine harmonische Verbindung zum Pferd aufzubauen. Unser Ziel sind nicht die Turnierreiter von morgen, sondern die Pferdemädchen und Jungs zu schaffen. Die Kinder, die die Sprache der Pferde verstehen und wissen was ein Pferd braucht und wie wir es gesunderhaltend Reiten können.

Claudia Scheler



SOLAWI DER GÄRTNEREI MEDEWEGE

Die Solawi der Gärtnerei Medewege wurde 2017 ursprünglich als 'ugly foods' Kiste gegründet. Auch wenn es zunächst nicht so klingt, steckt hinter dem Konzept etwas sehr Schönes. Für den Handel aussortiertes Gemüse konnte für einen günstigen Preis von den Verbrauchern direkt aus der Gärtnerei abgeholt werden. So konnten wir Gärtner und Gärtnerinnen noch etwas daran verdienen, die Konsumenten etwas sparen und gleichzeitig haben wir alle etwas gegen Lebensmittelverschwendung getan. Seit diesen Zeiten haben wir einen langen Weg hinter uns. Die Solawi hat mittlerweile 150 Mitglieder und ist ein integraler Teil der Gärtnerei Hof Medewege. Es wird eine abwechslungsreiche Grundversorgung an Gemüse in mini, kleiner, oder großer Menge angeboten und auch Obst, Eier und Honig stehen zu Verfügung.

Die Vielfalt in den Gemüsekisten freut nicht nur die Mitglieder der Solawi. Auch uns Angestellten macht es Freude gärtnerisch kreativ zu werden und viele Kulturen anzubauen, mit denen wir uns im normalen Markt nicht durchsetzen könnten. Die vielleicht schönste Entwicklung ist, dass sich eine Gemeinschaft bilden konnte. Die Solawi Mitglieder helfen uns bei der Zwiebel- und Kürbisernte und kochen im Sommer Tomatensauce. Im Gegenzug laden wir zu Selbsternten und zum Stoppeln von Bohnen, Blumen, Tomaten und diversen anderen Kulturen ein.

Theresa Jansen

22. JAN 2025
JAHRES-
VERSAMMLUNG
SOLAWI

GÄRTNEREI
HOF  MEDEWEGE

**ÖFFNUNGSZEITEN
JUNGPFLANZENVERKAUF**

April bis September

Montag bis Freitag: 08:00–18:00 Uhr

Samstag: 10:00–13:00 Uhr

Hauptstraße 17

19055 Schwerin

Telefon: 0385 - 500 79 33

www.hof-medewege.de

MÄDCHENZEIT

10 JAHRE ARTEMISIA!

Die Artemisia-Mädchenzeit ist ein Angebot für 13- bis 16-jährige Mädchen. Hier können sie sich Schritt für Schritt von ihrer Kindheit verabschieden - auf ihrem Weg zum Frausein. Seit inzwischen über zehn Jahren läuft der Kurs als Projekt der Medeweger Hofkultur e.V. Das Angebot ist auch eine Unterstützung für Eltern, die für ihre Töchter eine Übergangsbegleitung suchen und sie dabei mit gezielter Aufmerksamkeit und Vertrauen begleiten möchten. Das große Geschenk für die Mädchen ist, dass sie sich bewusst Zeit für ihre besondere Lebensphase nehmen können. Zwei Treffen finden unter einfachen Bedingungen draußen statt, gekocht wird am offenen Feuer. Der Höhepunkt ist eine viertägige

Übergangszeit in der Natur mit einem abschließenden kleinen Fest zusammen mit Familien und Patinnen. Wie hat es alles begonnen? 2012 haben wir (Martina, Gabriele und ich) beim Potsdamer Projekt „Drachinzeit“ (www.drachinzeit.de) erstmals eine Übergangsbegleitung für Mädchen kennengelernt. Ein Treffen der Gruppe fand damals auch in Mecklenburg statt. Ich hatte das Glück für ein Mädchen die Patin sein zu dürfen. Martina und Gabriele unterstützten als Assistentinnen. Wir drei sind sehr beeindruckt nach Hause gefahren. Kurz danach ist die Idee entstanden, ein solches Angebot selbst anzubieten. Als Ort hat Martina ihren Hof in Heidekatzen angeboten und wir haben losgelegt. Wir brauchten Outdoor-Material und vor allem interessierte Mädchen! Projektträger wurde der



Kulturverein auf dem Hof Medewege. Mit Unterstützung von verschiedenen Stiftungen und durch Fördergelder konnten wir mit einer Jurte und Outdoor-Küche im Jahr 2012 starten. Uns war schon damals klar, dass in einem Bundesland, in dem rund 45 Prozent aller Achtklässler*innen die Jugendweihe feiern (Stand: 2023) und vermutlich um 10% die kirchlichen Angebote nutzt, es nicht so leicht wird, Mädchen und ihre Familien für unser Projekt zu begeistern. Im ersten Jahr haben wir mit nur zwei Mädchen gestartet. Nun freuen wir uns über gestiegenes Interesse und volle Gruppen von bis zu zehn Mädchen, die zusammen ihren Übergang zum Erwachsensein in unserem Projekt erleben und feiern. Darüber hinaus haben wir ein deutschlandweites Netzwerk gegründet. Es vereint Frauen, die ähnliche Projekte anbieten. Mittlerweile sind über 60 Frauen aus 28 Projekten dabei, einige sogar aus der Schweiz und Österreich.

Ein Blick zurück zeigt uns: wir haben in den letzten zehn Jahren rund 70 Mädchen begleitet! Vielleicht werden wir alle diese jungen Frauen, von denen einige inzwischen schon 26 Jahre alt geworden sind, in der nächsten Zeit erstmals zu einem gemeinsamen Wiedersehenstreffen zusammentrommeln.

Weitere Infos:

www.hof-medewege.de/de/projekte-des-vereins/fuer-maedchen/

Alenka Baerens



ALENKA BAERENS

Medeweger Hof-Kultur e.V.

Telefon: 0177 609 40 04

Mail: alenka.baerens@gmail.com

HOFKISTE

WIR LIEFERN E-MOBIL!

Wir haben lange gewartet, sehr lange. Erst im August 2023 war unser E-Vivaro abholbereit, im Februar 2022 wurde er bestellt. Am Ende war die Ladestation, direkt auf dem Hof, schneller da, als das Auto. Nun rollt es auf unseren Touren von Dienstag bis Freitag und sogar Fahrten bei Schnee und Eis sind kein Problem. Bei den Fahrern hat es viele Wechsel gegeben, wir sind seit Anfang des Jahres 2023 mit zwei zusätzlichen Fahrerinnen unterwegs, Sabrina und Kathleen verstärken das Team, diese nennen unseren E-Vivaro liebevoll E-Vi.

Im vergangenen November habe ich eine Reise nach Italien machen dürfen. Unser Bio-Großhändler Weiling hat diese organisiert.

Auf der Reiseroute haben wir Orangen, Weintrauben, Clementinen, Brokkoli und Salate bei verschiedenen Anbauern auf Sizilien und in Süditalien besucht. Wussten Sie schon, dass Zitrusfrüchte die kalten Herbstnächte brauchen, um ihre Farbe von grün nach orange oder gelb zu wechseln? Wir waren bei 18° im November unterwegs, die Folge für die Ernte in diesem Jahr ist, dass die Zitrusfrüchte drei bis vier Wochen verzögert stattfindet. Es bedarf viel Hand- und Sortierarbeit bis eine Orange oder Traube in der Kiste versandbereit ist und vor Ort waren es Familienbetriebe oder Kooperativen, die mit viel Herz und Hand ermöglichen, dass wir diese Südfrüchte im Winter genießen können. Auch von der großartigen Gastfreundschaft der Italiener bin ich tief beeindruckt.

Dagmar Kürten
Obotritenring 19
19053 Schwerin



Hofkiste

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



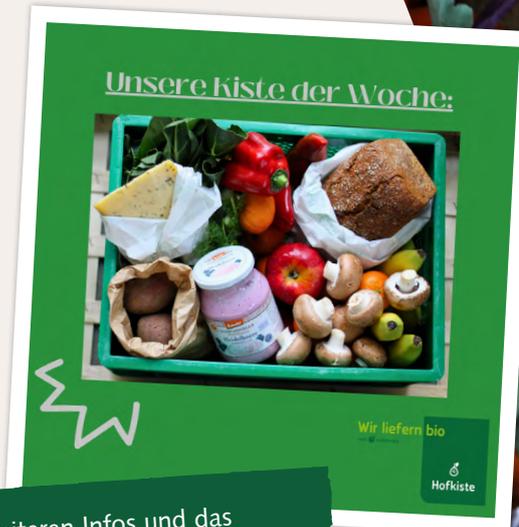
Dagmar Kürten

NEU IM SORTIMENT!

Neu im Sortiment der Hofkiste:

die Kiste der Woche oder „Wunschliste“!
Sie enthält eine wöchentlich wechselnde Zusammenstellung von Obst, Gemüse sowie Brot, Joghurt und Käse im Wert von 30-35 Euro. Da bleiben keine Wünsche offen!

Die Hofkiste ist ein Bio-Lieferservice: Wir liefern regionale, saisonale Bio-Lebensmittel und weitere Produkte des täglichen Bedarfs an Ihren Wunschort. In unserem Sortiment finden Sie eine große Auswahl an frischem Obst und Gemüse, Molkereiprodukten und Backwaren, vorzugsweise vom Demeter-Hof Medewege.



Alle weiteren Infos und das gesamte Sortiment finden Sie auf hofkiste.de



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 , Mechthild Breme	mec.breme@posteo.de	0385-557 49 00
Filzatelier , Martina Zinkowski	martina.filzatelier@gmx.de	0176-231 80 791
Flussbettneri , Peter Zimmer	pz@flussbettneri.net	0385-6767 1622
Gärtnerei , Rainer Holst	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Hofküche & Café , Alexander & Norina Jahn	info@hofkueche-medewege.de	0385-592 39 93
Hof-Ferien , Peter 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
Landbau Hof Medewege GbR , Sarah & Philip Weiß, Jule Jahn	post@hof-medewege.de	0174-644 04 47
Marktscheune Medewege , Nicolai & Levin Jahn	marktscheune@hof-medewege.de	0176-99 55 82 52
Medeweger Hofkultur E.V. , Hofführungen, Kinderbauernhof, Mädchenzeit	hofkultur@hof-medewege.de	0385-6767 1622
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 , Rainer Holst	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Waldorfkindergarten	kindergarten@waldorf-sn.de	0385-555 137

Impressum

Ausgabe 2024

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.

DE-ÖKO-022

