



demeter

demeter

FRISCHES GEMÜSE AUS DER HEIDEGÄRTNEREI

HOF HARWEGE

STECKBRIEF DES BETRIEBSINHABERS
DEMETER-BIOBAUER HENDRIK HARWEGE

Hendrik Harwege, Jahrgang 1980, ist Inhaber und Geschäftsführer von Hof Harwege. 2013 hat der gelernte Gemüsegärtner den Betrieb von seinem Vater Heiner übernommen, der den Hof bereits 1984 auf biologischen Anbau umgestellt hatte. Mit viel Engagement und Leidenschaft setzt Hendrik mit Hof Harwege heute eine lange Familien-(Erfolgs)geschichte fort. Er kann dabei auf das weitergegebene Wissen und das landwirtschaftliche Know-How von zehn Generationen aufbauen: Seit 1650 wird der Hof durchgängig von Familienhand bewirtschaftet. Heute leben und arbeiten drei Generationen auf Hof Harwege: Hendrik und seine Frau Stephanie, ihre drei Kinder, sowie Großvater Heiner.



GUTES
AUS DER
REGION



DEMETER-HOF HARWEGE

Hendrik und Stephanie Harwege

Ahndorfer Str. 4

D-21368 Dahlenburg/ Ort: Ahndorf

Telefon: 05851-1862 / Fax: 05851-7382

E-Mail: h.harwege@gmx.de

HOF HARWEGE – DREI JAHRZEHNTE BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Bereits seit 1984 bewirtschaften wir unseren am Tor zur Góhrde, einem großen Waldgebiet in der Ostheide, gelegenen Bauernhof nach Kriterien des biologischen Anbaus. Gleich biologische Landwirtschaft damals noch echter Pionierarbeit, können wir inzwischen auf über 30 Jahre Erfahrung und entsprechend umfangreiches Wissen auf diesem Gebiet zurückgreifen.



demeter

WIR NEHMEN BIO ERNST!

Während Lebensmittel mit dem staatlichen Bio-Siegel nur die Mindestanforderungen für Bio-Lebensmittel erfüllen, werden demeter-Produkte nach sehr umfassenden ökologischen und umweltschonenden Standards produziert. Auf Hof Harwege wirtschaften wir aus Überzeugung nach der bio-dynamischen Anbauweise von demeter. Dabei legen wir immer noch die gleichen Maßstäbe an unser Handeln an, die uns schon vor über 30 Jahren dazu bewogen haben, unseren Betrieb auf biologischen Anbau umzustellen. Denn Bio heißt für uns nicht nur das Erfüllen von Richtlinien, sondern weist als ganzheitliches Konzept des Handelns zum Wohle der Umwelt, der Natur, der Tiere und des Menschen über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus. Das bedeutet für uns auch, nicht alles, was gesetzlich möglich wäre, auch auszuschöpfen.



Auf unserem Hof bauen wir eine breite Palette Gemüse und Feingemüse an. Zu den Alleinstellungsmerkmalen und Spezialitäten unserer demeter-Gärtnerei gehören, neben einem handverlesenen Wildkräutersalat und den spanischen Gewürzpaprikas Pimientos de Padrón, vor allen Dingen unsere Tomaten: Über 50 verschiedene Tomatensorten bauen wir in unseren Gewächshäusern an, darunter viele im Handel schwer zu findende Wildtomaten und alte Gärtnerarten.

BIO-PRODUKTE, DIREKT VOM HOF: SAISONAL, REGIONAL UND MAXIMAL FRISCH!

Während der Saison können wir einen großen Teil unseres Wochenmarkt-Sortiments aus hofeigener Produktion bestücken. Unseren Kundinnen und Kunden empfehlen wir saisonal einzukaufen, um den regionalen Bioanbau und dessen Vorzüge voll auszukosten. Mit inzwischen 14 Wochenmärkten setzen wir dabei konsequent auf die regionale Direktvermarktung: Unser Gemüse landet direkt vom Acker frisch auf ihrem Tisch – ohne energieintensive Transportwege und lange Lagerzeiten, ohne schwer nachzuvollziehende Handelsketten und Produktionsbedingungen.

WIR GEBEN DER NATUR MEHR ALS WIR IHR NEHMEN.

Unsere Philosophie ist langfristig ausgerichtet. Sie orientiert sich nicht an dem Erwirtschaften von Höchstserträgen, sondern an einem nachhaltigen und schonenden Umgang mit unseren Böden. Wir sind überzeugt, dass sich diese Wertschätzung für (die) Mutter-Erde unmittelbar in der Qualität unserer Produkte, in ihrem Geschmack und in ihrer Konsistenz widerspiegelt.

Konkret heißt das zum Beispiel, dass wir – obwohl wir es dürften – keine Düngemittel aus industrieller Schlachtung (wie Hornmehl, Horngrieß, Federmehl etc.) verwenden. Auch Rückstände aus Biogas-Anlagen oder pflanzliche Reststoffe ohne Herkunftsnachweis kommen uns nicht auf den Acker!

UNSER GEMÜSE IST GESUND. AUCH FÜR DIE NATUR.

Die Stickstoff-Düngung für unsere Gärtnerei erwirtschaften wir stattdessen vollständig aus dem Betrieb. Der größte Teil unseres Dünger-Bedarfs wird durch unsere Rinderherde gedeckt, die wir eigens zur Dünger-Produktion halten. Neben Kuhmist setzen wir nur Humus oder pflanzliche Auszüge als Düngemittel ein. Diese verschmutzen das Trinkwasser nicht und verbessern zugleich die Bodenqualität.

Da uns die Natur am Herzen liegt, setzen wir nicht nur bei der Düngung, sondern auch in der Schädlingsbekämpfung ausschließlich natürliche Hilfsmittel ein, die dem Kreislauf der Natur dienen und ihn nicht stören.



HOF HARWEGE IM INTERNET

Möchten Sie mehr über unseren Hof, unsere Produkte und die Menschen auf Hof Harwege erfahren? Benötigen Sie Rezept-Tipps oder wollen Sie immer auf dem Laufenden sein, was gerade auf dem Hof wächst? Außer an unseren Marktständen halten wir Sie auch im Internet auf dem Laufenden. Schauen Sie doch mal vorbei!

www.hofharwege.de und www.facebook.com/hofharwege