

Was pflanzen wir für die Saison 2000 ?

Stand 11.4.

Der Anbau ist bereits im vollen Gange. In den Gewächshäusern ist jetzt, Ende April, der erste Salat zur Ernte, fertig. Fenchel, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, Rote Bete, sie lassen sich noch Zeit. Sind aber bereits gepflanzt. Die Küchenkräuter : Petersilie, Koriander, Pimpinelle, Kerbel, Tymian, Sauerampfer, Schnittlauch, Basilikum werden bereits geerntet, und auf den Märkten angeboten. Es folgen Dill, Majoran, Estragon, Maggikraut (Liebstöckel), Salbei, Bohnenkraut, Wilde Rauke, da habe ich bestimmt noch einige vergessen.

Der erste Satz Freilandsalat, und der erste Satz Kohlsorten ist ebenfalls gepflanzt.

Am 10. April sind die Kartoffeln gepflanzt worden.

Die bewerteten Sorten Linda, Cilena, Granola, und die rotschalige Rosara. Wir hoffen auf eine gute Ernte.

Am 11. April sind Zwiebeln gesteckt worden, gelbe und rote Schalotten, und die roten Zwiebeln (Braunschweiger).



Die Tage bekommen ihre Eigendynamik, es gibt so schrecklich viel zu tun. Auf jeden Fall ist zu erkennen was wir so auf den Feldern anstellen. Von Zeit zu Zeit werde ich davon berichten.

Seit Ende vergangenen Jahres wechselten wir zur Metzgerei Schulz im Wendland, weil er unser [Rindfleisch](#) verwursten kann. Eine Kunst die unser vorheriger Betrieb nicht beherrschte. So führen wir in unserem Sortiment die

Frischwurst Rinder-Salami, Rindermettwurst, Biobifi aus Rindfleisch, aber auch Cornetbeef und Leberwurst im Glas. Natürlich sind noch weitere Sorten im Programm.

Neu ist auch die gleiche Sortimentswahl mit Lammfleisch. Diese Spezialität ist echt empfehlenswert. Die Rezeptur der Wurstsorten, und der besondere Geschmack des Lammfleisches ist etwas für den verwöhnten Gourmet.

Ostern steht vor der Tür. Die geplante Schlachtaktion wird umgesetzt. Wir nehmen Bestellungen für Frischfleisch entgegen. Bestellformulare erhält man an unseren [Marktständen](#) und im [Hofladen](#). Hier erinnere ich, das wir am Rindfleisch-Etikettier-System nach der EG-Verordnung Nr. 829/97 teilnehmen. Das bedeutet, das auf dem von uns verpackten Fleisch ein Etikett angebracht ist, auf dem unter anderem auch die Ohrmarkennummer des geschlachteten Tieres aufgeführt ist. Anhand dieser Ohrmarke läßt sich das Steak (zum Beispiel) zurückverfolgen zu seinem Ursprung. Das funktioniert allerdings nur durch eine lückenlose Dokumentation. Seit dem vergangenen Jahr gibt es für alle deutschen Rinder eine zentrale Datenbank. Sie erfasst alle Rinder in der Republik von der Geburt, über Wechsel von einem Besitzer zum anderen, bis zur Schlachtung.

Dieses Meldeverfahren ist vergleichbar mit dem für uns Menschenkinder, nur das wir bei dem örtlichen Meldeamt registriert sind, die Rinder überregional in nur einer Behörde.

Jedes Tier hat auch einen Pass, und ohne diesen Pass kann es nicht verkauft oder geschlachtet werden. Die Neuerung ist in Anbetracht der BSE-Misere sinnvoll. Für uns Tierhalter ist ein weiterer erheblicher bürokratischer Aufwand hinzugekommen.

Oft läßt mich der Eindruck nicht los, das ich als Bauer nicht mehr auf den Acker soll, sondern nur noch

das Papier beackern soll. Ein Jammer !!!!!!!!!!!

Da denke ich doch mit Freude an die Erdbeerzeit : Ende Mai.

Wir werden Sie mit unseren leckeren aromatischen Früchten verwöhnen.

Sie haben mein Wort, *Heiner H.*