

Hofgeflüster Januar 2025

Liebe Leute,

nachdem es im letzten Jahr ruhiger auf dem Milchschaafhof Pimpinelle zugeht, möchten wir dieses Hofgeflüster vor allem dazu nutzen, euch von unserem Pausenjahr zu berichten: Natürlich waren wir hier, haben Tiere versorgt, den Betrieb am Leben gehalten und natürlich auch etwas Geld verdient. Aber ein Jahr nicht Melken, kein Käse machen und wenig vermarkten gab uns die Möglichkeit, öfter einmal den Hof zu verlassen und manche Dinge auszuprobieren, die in den letzten Jahren zu kurz gekommen sind:

Im frühen Frühjahr haben wir den Naturschutz von unseren Weiden auf die nahe Straße ausgeweitet und uns an der abendlichen Kontrolle des Krötenzauns beteiligt. Das hat uns so viel Spaß gemacht, dass wir dieses Jahr wieder dabei sein wollen. Die Naturparkwacht Märkische Schweiz braucht übrigens dringend mehr Leute für den Aufbau und die Kontrolle der Zäune. Wer also die heimischen Amphibien kennen lernen und helfen möchte ist herzlich willkommen (rene.klinger@Naturwacht.de)



Da unsere Lammzeit dieses Jahr erst Mitte Mai angefangen hat, konnte Amelie im Frühjahr ihrer Leidenschaft fürs Schafescheren nachgegeben und hat nicht nur unsere Schafe von ihrer Wolle befreit.



Und als ebenso begeisterte Zuchtwärterin hat sie über das Jahr auf einigen regionalen Zuchtveranstaltungen geholfen, Böcke zu kören und Schafe ins Herdbuch aufzunehmen.



Mich (Franziska) hat die Käserei zumindest gedanklich ebenfalls nicht los gelassen. Seit drei Jahren engagiere ich mich in einer Projektgruppe unseres Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung, die sich mit der Herstellung von hofeigenem Lab und hofeigenen Kulturen befasst und traditionelle und neue Methoden (wieder)erlernt, um ureigene und hoftypische Käse herzustellen.

In Artikeln und Vorträgen konnte ich dieses Jahr die ersten Ergebnisse unserer Gruppenarbeit zusammenfassen und an Kolleg*innen weiter geben und habe dabei selbst viel gelernt. Erste Käse, die die mit hofeigenen Kulturen hergestellt wurden, haben wir alle bei unserem Gruppentreffen letzten Herbst in Südtirol mitgebracht und verkostet.



Und so viel verrate ich schon einmal: ihr werdet definitiv noch mehr zu diesem Thema von uns hören und probieren können!

Auch unsere Käseurse am Hof sowie der Grillnachmittag, an dem wir Lamm zerlegt, zubereitet und gegrillt haben waren ein Erfolg und wir konnten eure Nachfrage nach unseren Kursen leider nicht bedienen. Aber wir freuen uns, wenn sich so viele Menschen für unsere Arbeit, die ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von Lebensmitteln interessieren und möchten auch in diesem Jahr wieder Kurse anbieten.

Das feuchte Wetter nach den letzten Dürre Jahren hat uns eine so reiche Heuernte beschert, dass wir gut über den Winter kommen, ohne Heu zukaufen zu müssen. Und die ungeteilte Aufmerksamkeit, die wir dieses Jahr der Heuernte schenken konnten, hat sich in einer hervorragenden Qualität niedergeschlagen. Die Schafe lassen von so einem guten Heu kaum etwas übrig!



Endlich kamen wir dazu, unserem Miststreuer ein Dach zu bauen, der uns seit zwei Jahren die Arbeit erleichtert.

Auch haben wir dieses Jahr die Zeit und Ruhe gefunden, eine Photovoltaikanlage auf unserem Stalldach zu realisieren: Unser Betrieb läuft damit ausschließlich mit selbst erzeugten, regenerativen Energien: Solarthermie für das Warmwasser in der Käserei und Photovoltaik für Melkanlage, Kesselheizung, Milch- und Produktkühlung.

Wenn wir an Schlechtwettertagen nicht genug selbst produzieren, kommt unser Strom als Ökostrom von den Bürgerwerken. Eventuell benötigtes Warmwasser in den Übergangsjahreszeiten macht der Holzofen, der mit hofeigenem Bruchholz betrieben wird und für die Abwasserklärung sorgt die hofeigene Pflanzenkläranlage!



Wer unser letztes Jahr noch einmal in Bildern nachvollziehen will, kann uns gerne auf Instagram folgen, wo wir wöchentlich Neues von der Pimpinelle zeigen.



Von einer tollen Weiterbildung wollen wir euch noch berichten, die im Herbst bei der Fleischerei Kumpel und Keule in der Markthalle 9 in Berlin stattgefunden hat. Wir haben an einem Tag in Theorie und Praxis viel zu Schaffleischverarbeitung gelernt. Während die Kundschaft für Lammfleisch zunimmt, sind viele bei Schaffleisch skeptisch- völlig zu Unrecht! Wir haben verschiedene schöne Rezepte kennengelernt und sehr leckere Produkte aus Schaffleisch hergestellt. Wir hoffen, dass es uns gelingt, euch in der kommenden Saison manche dieser Köstlichkeiten anzubieten und euch zu überzeugen!

Aber nicht alles hat dieses Jahr so gut geklappt. Die durch Gnitzen übertragene Blauzungenkrankheit hat uns im Spätsommer Sorgen gemacht. Zum Glück kam sie erst nach Brandenburg, nachdem es bereits eine Impfung gab und wir unsere Herde schützen konnten. Manche von unseren Kolleg*innen haben große Verluste in ihrer Herde erlitten.

Und das größte Projekt unseres Pausenjahres, der geplante Einstieg von Ulrike und Annick, ist bereits im Frühjahr gescheitert. Der Schafhof Landwehr hat nun zu Saisonende komplett seine Tore geschlossen und Brandenburg ist damit leider um einen mit viel Liebe geführten Hof ärmer!

Trotzdem: eines hat uns dieses Pausenjahr mal wieder gezeigt: Wir brennen für Milchschafe und Schafkäse! Um aber den Spaß an unserer Arbeit nicht zu verlieren, haben wir neben der Erholung über das Jahr verschiedenste Ideen gesammelt, um unsere Arbeitsbelastung zu reduzieren. Welche davon und wie wir diese genau umsetzen ist die Winterarbeit der nächsten drei Monate. Ab Mai öffnet unser Hofladen dann wieder seine Pforte-

-hoffentlich. Denn der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche ca. 40km Luftlinie entfernt ist eine akute Bedrohung für alle unsere Pläne. Welches Ausmaß die Seuche hat und was das genau für uns bedeutet, werden die nächsten Tage und Wochen zeigen. Sehr beängstigend finden wir, dass über 200 Tiere „vorsorglich“ getötet wurden ohne dass die Testergebnisse abgewartet wurden- wie sich kurz darauf herausstellte umsonst: sie waren negativ. Erleichtert hat uns aber immerhin die Meldung heute früh, dass bisher kein weiterer Hof betroffen ist. Drückt uns die Daumen, dass das so bleibt!!!

Ein gutes neues Jahr, Glück, Gesundheit und Freude wünschen Euch

Amelie und Franziska
vom Milchschafof Pimpinelle