

Hofgeflüster März 2014

Alles Neu macht der - Winter!

Ja, wir haben uns viel vorgenommen dieses Jahr. Unter anderem möchten wir Euch einmal im Monat davon berichten, was auf dem Milchschafhof Pimpinelle im letzten Monat passiert ist und was es Neues im kommenden gibt. Hier flimmert nun die erste Ausgabe unseres Hofgeflüsters über Euren Bildschirm. Da wir jedoch nicht Eure Posteingangsfächer unnötig belasten wollen, **erhaltet Ihr weitere Ausgaben** des Hofgeflüsters **nur, wenn** Ihr uns eine kurze **Antwortmail** schickt. Zusätzlich stellen wir das aktuelle Hofgeflüster auch immer auf unsere Internetseite.

Termine im April:

11. und 12. April: Saisonstart- der Hofladen ist wieder regelmäßig geöffnet

13. April, 11-18 Uhr: Regional- und Kunsthandwerkermarkt des Keramik-Cafés Altwriezen

15. April: Bestellschluss für **Osterlämmer**

Doch auch von weiteren Neuigkeiten auf unserem Hof wollen wir Euch diesen Monat berichten:

Bovska:

Seit Dezember belebt eine neue Milchschafrasse unseren Hof, die Bovska. Diesen hübschen Tiere sind hier auch unter dem Namen Krainer Steinschafe bekannt und kommen ursprünglich aus Slowenien. Sie sind eine sehr alte und inzwischen vom Aussterben bedrohte Milchschafrasse und gelten als robust und widerstandsfähig bei guter Milchleistung.



So schön unsere Ostfriesischen Milchschafe auch sind, so sind sie doch eine ausgesprochene Leistungsrasse. Für Ihre hohe Milchmenge brauchen Sie das nötige Leitungsfutter, welches wir Ihnen als Biohof weder geben können noch wollen. Wir haben uns im letzten Jahr also intensiv nach Alternativen umgeschaut und waren im November 2013 für eine Woche in Slowenien, um uns verschiedene Höfe, Hofkäsereien und Herden anzuschauen. Dort haben

wir uns schließlich für 15 Bovska-Damen entschieden, die im Dezember dann zu uns nach Brandenburg kamen.

In dieser Saison wollen wir nun beide Rassen melken und nicht nur nach Ihrer Milchmenge vergleichen, sondern auch nach Futterbedarf, Gesundheit, Fleisch, Wolle- kurz alle Aspekte, die für uns als Biohof auch eine Rolle spielen. Wir werden Euch also in den kommenden Zeit immer wieder von den Bovska berichten.

Lämmer- lebendig oder tot:

Da die Damen bereits in Slowenien gedeckt waren, haben wir neben 43 Ostfriesen auch 17 Bovska Lämmer. Die Lammzeit verlief insgesamt dieses Jahr sehr gut, durch den kurzen und milden Winter genießen unsere Damen bereits jetzt wieder täglichen Weidegang und die Lämmer sind gesund und kräftig. Die ersten sind nun bereits acht Wochen alt und wir fangen daher nächste Woche mit dem Melken und Käsen an. Am Freitag, den 11. April ist unser Hofladen das erste mal wieder geöffnet.



Erstmals könnt Ihr dieses Jahr auch Osterlämmer bei uns bestellen, welche wir zu Hofladenzeiten am 18. und 19. April frisch geschlachtet für Euch bereit halten. 5 -10 kg Fleisch (mit Knochen) hat ein Lamm, das Kilo kostet 12 Euro. Bitte bestellt bis zum 15. April per Telefon, E-Mail oder persönlich bei uns.

Hofladen und Hofführungen:

Als weitere Neuerung beim Milchschaafhof Pimpinelle haben wir im Winter an unserer Vermarktung getüftelt. Nach einem spannenden Seminar unseres Bio-Verbandes zu Direktvermarktung haben wir beschlossen, die Produkte unserer 38 Schaf- Damen weitgehend direkt ab Hof und in der Region zu vermarkten. Dazu haben wir unseren Hofladen ausgebaut und geöffnet. Neben den bisherigen Käsesorten, Fleisch, Wurst, Fellen und Wolle von unseren Tieren, gibt es auch neue Käsesorten. Zudem findet Ihr bei uns jetzt auch andere Leckereien von befreundeten und regionalen Bio-Betrieben: frischgebackenes Brot vom CSA-Hof Bio e Basta, regionale Honigsorten der Bioland- Imkerei Lahres aus Garzau und feinen Wein aus der Bio-Winzerei Höfflin im Kaiserstuhl, bei der Amelie vor 10 Jahren gearbeitet hat und die unseren persönlichen Lieblingswein herstellen, den Müller-Thurgau. Für Leute aus Berlin gibt es dieses Jahr außerdem die Möglichkeit, Pimpinelle-Käsetüten im Abo zu bestellen, die Ihr Euch dann an bestimmten Lieferorten in Friedrichshain abholen könnt. Bei Interesse fragt bei uns nach, wie´s geht!

Um allen Interessierten Einblick in unsere Wirtschaftsweise und unseren Betrieb zu geben, bieten wir außerdem ab dieser Saison monatliche Hofführungen mit Käseverkostungen an und jeden Samstag um halb zehn kann man beim Melken der Schafe zuschauen.



Saskia:

Und um das alles schaffen zu können, sind wir froh, dass Saskia uns nun drei Tage die Woche unterstützt. Mit Ihrer Leidenschaft für Käse und Schafe, Ihrer Erfahrung im Biobereich und mit Lebensmitteln und Ihrer Lust, Neues zu lernen ist sie eine große Bereicherung für unseren Hof.

**Liebe Grüße vom Milchschaafhof Pimpinelle
wünschen Euch Amelie und Franziska**